ب ح م
دوا سازی کا اُستاد
یہ کتاب لاجواب
من تالیف فقیر حقیر حاجی محمد اصغر علی لودھانوی
گنجینہ عطاری
المعروف
دوا سازی
حسب فرمائش چند احباب برائے افادہ خاص و عام
ٹریڈ مارک
سنہ ۱۹۳۷ء
تیسری دفعہ ہزار ــــ قیمت ایک روپیہ آٹھ آنہ
محصول ڈاک سات آنہ
مولف نے لدھیانہ سے شائع کیا

گنجینہ عطاری المعروف

دواسازی (1937)

تالیف:۔ حاجی محمد اصغر لودھیانوی

از عنایت:۔ پنڈت کرم نارائن دت

بن حکیم رامیشور دت

«پنڈدادنخان، جہلم»

تحقیق و ترتیب:۔ سگِ غوث و خواجہ

ابوالرضا محمد توصیف عمر قادری

سہروردی خانی چشتی شافعی

ب ح م
دوا سازی کا اُستاد
یہ کتاب لاجواب
من تالیف فقیر حقیر حاجی محمد اصغر علی لودھانوی
گنجینہ عطاری
المعروف
دوا سازی
حسب فرمائش چند احباب برائے افادہ خاص و عام
ٹریڈ مارک
سنہ ۱۹۳۷ء
تیسری دفعہ ہزار ـــــ قیمت ایک روپیہ آٹھ آنہ
محصولڈاک سات آنہ
مولف نے لدھیانہ سے شائع کیا
Facebook | کتب خانہ طبیب

ب ح م

تحفۂ بے نظیر

نسخۂ مجرّب دافع جریان

بہمن سفید۔ بہمن سرخ۔ بہمن سفید۔ کرکس۔ موصلی سنبل۔ موصلی سفید۔ موصلی سیاہ۔ خولنجان یعنی پان کی جڑ۔ تخم فندق۔ تخم تمر ہندی۔ مغز ماہی چیل۔ تخم سروالی۔ شقاقل۔ ثعلب مصری۔ ریش برگد جو سایہ میں خشک کی ہو۔ اسگندنا گوری ہر ایک تولہ تولہ۔ پھول کھانہ۔ گوند آم۔ گوند ڈھاک ہر ایک دو دو تولہ۔ ست بہروزہ چھال درخت ارجن ہر ایک چار چار تولہ۔ سبوس اسپغول چھ تولہ سب کو علیحدہ علیحدہ باریک پیسکر چھان کر سب کے برابر شکر سفید یعنی کھانڈ دیسی ملاکر چھ چھ ماشہ کی پوڑیہ بنا کر رکھ لیں +

پھر اکیس روز برابر صبح و شام ایک ایک پوڑیہ دودھ گاؤ سے پھانک لیا کریں نہایت مفید سفوف ہے پرہیز۔ ترش اور تیل والی اشیاء اور جماع سے کریں یہ نسخہ ہر مزاج کیلئے بفضل خدا موافق آرہا ہے۔

اطلاع } اگر آپ خود یہ سفوف تیار نہ کر سکیں۔ تو دواخانہ حاجی محمد اصغر علی اینڈ سنز لودیانہ سے طلب فرمائیں۔ فوراً تیار کر کے عمدہ بکفایت آپ کو روانہ کر دیگے

نوٹ۔ فرمائش کے وقت اپنا پتہ صاف صاف خوشخط لکھیں۔ ورنہ تعمیل نہ ہوگی بعض شخص پتہ اپنا بہت خراب تحریر کرتے ہیں۔ اس لئے تاکید ہے۔ کہ پتہ نہایت صاف لکھنا چاہئے۔ کارڈ لکھکر فہرست کارخانہ مفت طلب فرمائیں +

رقیمہ نیاز منزل

حاجی محمد اصغر علی میونسپل کمشنر مؤلف گنجینۂ عطاری وغیرہ لودیانہ

۱۹۳۷ء

ب ح م　　ب ح م　　ب ح م

دیباچہ

اَلْحَمْدُ لِلّٰہِ رَبِّ الْعَالَمِیْنَ وَالصَّلوٰۃُ وَالسَّلَامُ عَلٰی رَسُوْلِہٖ وَاٰلِہٖ وَاَصْحَابِہٖ اَجْمَعِیْنَ۔

بعد حمد وسپاس کے احقر خادم الحکماء حاجی محمد صغر علی خلف حاجی جھنڈو مرحوم سکنہ لودیانہ عرض پرداز ہی۔ کہ خدا کا شکر ہی کہ میری تصنیف وتالیف کردہ دوسری کتابوں سے لوگوں نے فائدہ اٹھاکر مجکو مجبور کیا کہ ایک رسالہ فن دواسازی کے متعلق سلیس اردو میں طبع کرایا جائے۔ تاکہ پبلک کو فائدہ ہو۔ جس طرح سے انگریزی طب نے اپنے گھر اور مرکز سے باہر نکل کر جسقدر ترقی اور ہر دلعزیزی حاصل کی ہی وہ بیان سے باہر ہی۔ اس ترقی کی سب سے بڑی وجہ دواسازی مجکو معلوم ہوئی ہے۔

افسوس ہی کہ ہمارا دیسی طریق علاج جو زمانہ دراز سے مستند طور پر شفا بخش اور سریع الاثر رہا ہے۔ جس کو تمام اہل دنیا نے مانا ہوا ہی لیکن صرف کمی اس بات کی ہی کہ ہمارے دواساز یعنی عطار صاحبان اکثر علم طب سے ناآشنا ہیں۔ اور اسی سبب سے کوئی دوا پوری تسلی بخش نہیں ملتی اور نہ ہی پورا نسخہ تیار ہوتا ہی اور یہی سبب ہی کہ فائدہ بھی پورا نہیں ہوتا ہے ✚

سو ان باتوں کو دیکھکر میرے احبابوں نے مجکو مجبور کیا کہ ایک رسالہ فن دواسازی یعنی مکمل عطاری میں تحریر کروں جس سے ہر ایک دوکاندار کو ہر قسم کا شربت عرق معجون۔ جوارش یعوق خمیرہ وغیرہ کل مرکب دواؤں کے باقاعدہ نسخے ملیں اور کسی چیز کے بنانے میں ان کو مشکل پیش نہ آئے ✚

سو الحمد للہ اب یہ چند اوراق میں پیش کرتا ہوں۔ جو مجھے امید ہی کہ خاص نظر سے دیکھا فائدہ اٹھاکر اس خاکسار کو دعا خیر سے یاد فرمائینگے ✚

اس کتاب کا نام فن دواسازی المعروف گنجینۂ عطاری رکھا ہی۔ اس کتاب میں ہر ترکیب آسان اور مکمل عام فہم درج کرنے کی کوشش کی گئی ہی اور ہر نسخہ نہایت مجرب حکمائے متقدمین و

متاخرین اور زمانہ حال کے اطبا نامدار کے زیر مطب کے ہیں۔ اور بہت نسخے ایسے ایسے د[illegible]
کردیئے گئے ہیں جو خاکسار نے بڑی جانفشانی اور زر کثیر صرف کرکے حاصل کئے تھے۔ القصہ اس
کتاب کو اپنی طرف سے نہایت مکمل کیا ہے۔ تاکہ پھر دوسری کتاب کے دیکھنے کی ضرورت نہ
پڑے اور ہر دوکاندار جو چیز تیار کرنا چاہے۔ وہ فوراً اسکو دیکھکر تیار کرلے +

مجھے اُمید ہے کہ جس طرح سے میری حکمت کی کتابیں یعنی گنجینہ طبیب حصہ اوّل۔ حصہ دوم۔
حصہ سوم۔ حصہ چہارم۔ اوطبیب نسواں۔ اور کلید نوشتہ قسمت۔ رسالہ صابون سازی
وغیرہ مقبول ہوئی ہیں۔ اُسی طرح سے یہ بھی فن دواسازی میں قبول ہووے۔ اور جہاں کوئی
سہو یا خطا پائیں اپنا خوشہ چین خادم سمجھکر صحت و درستی فرماکر خاکسار کو بھی اطلاع دیں۔ تاکہ
آئندہ آڈیشن چہارم میں اس کی اصلاح کی جاوے +

اس کتاب کو سات بابوں میں منقسم کیا گیا ہے

باب اوّل جس میں آٹھ فصلیں ہیں فصل اوّل اوزان ادویہ فصل دوم دواز سازی
اوزار فصل سوم۔ اختراعات ابتدائے مرکبات فصل چہارم۔ بیان اوقات لینے ادویات او[ر]
مدت بقائے قوت ان کی ہیں فصل پنجم۔ بیچ قواعد بنانے دوائے مفرد کے۔ دوائے مف[رد]
سے بغرض لطافت یا بقائے قوت یا جودت تاثیر کے فصل ششم۔ بیچ قواعد اصلاح اور [illegible]
اجزائے مفرد کے فصل ہفتم بنانے ایسے ادویہ کے جس کی کیفیت صالحہ سریع الاثر والی ہو
فصل ہشتم۔ دستورات بنانے ایسے ادویہ کے کہ جس کی ماہیت و کیفیت دیر تک قائم و باقی ر[ہے]

باب دوم جس میں چھ فصلیں ہیں فصل اوّل تیزاب فصل دوم سکنجبین فصل سو[م]
شربت فصل چہارم اچار فصل پنجم عرقیات ہر قسم فصل ششم ماء الاصول و ماء اللحم +

باب سوم جس میں ستاراں فصلیں ہیں فصل اوّل اطریفلات فصل دوم انوشدا[رو]
فصل سوم ایارجات فصل پنجم برش پرشعشا فصل ششم جوارشات فصل ہشتم حلواجات و خمیرا[ت]
فصل نہم دیا قوزہ فصل دہم دواء المسک فصل یازدہم زرعونیات فصل دوازدہم گلقن[د]

فصل سیزدہم۔ لبوب لعوق فصل چہاردہم مفرحات فصل پانزدہم۔ مربہ جات فصل ششدہم
معاجین یعنی سُدہ کھولنے والیاں فصل ہفتدہم یاقوتی +

باب ۴ چہارم جسمیں دو فصلیں ہیں فصل اوّل حبوب یعنی گولیاں۔ فصل ۲ دوم اقراص یعنی قرص +

باب ۵ پنجم جس میں پانچ فصلیں ہیں فصل اوّل سفوفات فصل دوم سعوطات فصل سوم
نسوار۔ فصل چہارم کحل فصل پنجم مسّی ہر قسم +

باب ۶ ششم جس میں دو فصلیں ہیں فصل اوّل روغنیات فصل دوم مرہم +

باب ساتواں لغات ادویہ جس میں اکثر الفاظ گنجینۂ عطاری کے نسخوں کے حل ہیں۔ تاکہ
ہر دواساز کو نسخہ تیار کرنے میں مدد ملے۔ اور نسخہ آسانی سے تیار ہو جاوے۔ یہ لغات بڑی محنت سے
تیار کر کے درج کی گئی ہے +

امید ہے کہ یہ گنجینۂ عطاری آپ صاحبان کی مہربانی سے زیادہ مقبول ہو کر سب کو اپنا خود
گرویدہ کریگی اور بہت جلد چوتھی دفعہ طبع ہونے کی نوبت آئیگی۔ آپ نے جس قسم کا نسخہ تیار کرنا ہو
اس کو دیکھ کر تیار کریں اور مؤلف کو دعا خیر سے یاد فرما کر مشکور کریں +

اطلاع عام ہر قسم کی کتابیں اور ہر قسم کی مفرد اور مرکب دوائیں ذیل کے پتہ سے
آپ کو بکفایت مل سکتی ہیں۔ کارڈ بھیجکر قیمت دریافت فرمائیں :-

رقیمہ دعاگو

حاجی محمد اصغر علی اینڈ سنز لودیانہ

۱۹۳۷ء

باب اوّل

جس میں آٹھ فصلیں ہیں

فصل اوّل نقشہ اوزان ادویہ

نام وزن	کیفیت	نام وزن	کیفیت
چاول	۸ خشخاش کے برابر ہے۔	ایک پونڈ	ساڑھے سات چھٹانک یعنی ۳۷، تولہ
رتی یا سرخ	۸ چاول کی ہوتی ہے	درم	۳ ماشہ ۴ رتی کا ہوتا ہے۔
ماشہ	۸ رتی کا ہوتا ہے	درہم	۸ جو بھر کا ہوتا ہے
تولہ	۱۲ ماشہ کا ہوتا ہے	دام	ایک تولہ ۸ ماشہ کا ہوتا ہے۔
چھٹانک	۵ تولہ کی ہوتی ہے	مثقال	۴ ماشہ ۴ رتی کا ہوتا ہے
سیر شاہی	۱۲۰ ماشہ کا ہوتا ہے	ٹانک یا ٹنک	۴ ماشہ برابر کا ہوتا ہے
سیر انگریزی	۸۰ تولہ کا ہوتا ہے	آکش	چار ٹانک یعنی ۱۶ ماشہ برابر ہے
من ″	۴۰ سیر کا ہوتا ہے	بھلولی	۱۴ ماشہ کے برابر ہوتا ہے
رطل	۳۴ تولہ ساڑھے چار ماشہ کا ہوتا ہے +	دینار	ایک مثقال شرعی یعنی ساڑھے چار ما
پیسہ	۲ ماشہ چار رتی جو وکٹوریہ کا پیسہ ہوتا ہے +	دانگ یا دانق	طب ۴ رتی بموجب شرع
ایک گرین	نصف رتی کے برابر	ارزہ	ایک چاول کے برابر ہے
۳۲ گرین	دو ماشہ برابر	اوقیہ	ساڑھے سات مثقال ہے
ایک ڈرام	۶۴ گرین یعنی ۴ ماشہ بھر ہے	استار	ساڑھے چار مثقال کا ہے
۸ ڈرام یا اونس	ڈھائی تولہ برابر ہے	باقلا	ساڑھے سات رتی کا ہے
۱۶ اونس	چالیس ۴۰ تولہ برابر ہے	حبہ	دو جو کے برابر ہے
		قیراط	تین رتی بعض چار رتی کہتے ہیں
		کرٹہ	اکیس ۲۱ تولہ چار ماشہ کا کہتے ہیں

فصل دُوم۔ دَوا سازی و اَوزار

اکثر یونانی دواساز یعنی عطار بیٹھ کر نسخہ تیار کرتے ہیں۔ تاہم ہر ایک احتیاط نسخہ سازی میں پُوری پُوری ہونی چاہیئے۔ اَور نسخہ بناتے وقت بہت بات چیت نہ ہونی چاہیئے۔ اَیسا نہ ہو کر نسخہ بنانے وَالے کی توجہ باتوں کی طرف ہو جاوے اَور نسخہ میں کوئی اَور دَوا پڑ جائے یا وزن کم زیادہ ہو جاوے۔ یا کوئی زہردار دَوا سہواً پڑ جاوے۔ جس کا خمیازہ مریض کو اُٹھانا پڑے۔ نسخہ بناتے وقت اس بات کا خیال بہت رکھنا چاہیئے۔ کہ کوئی غلطی نہ ہووے۔ اَور ایک بڑے کاغذ پر نسخہ جدا جدا اجزء رکھکر دُوبارہ دیکھ کر پھر اکٹھے کرتے چاہیئے۔ اَور جہاں تک ہو سکے وزن پُورا پُورا ہر دوا کا ڈالیں اَور پھر مریض کو اچھی طرح سے سمجھا دیں۔ کہ آیا اس کو پکانا یا بھگونا۔ یا گھوٹ کر دینا ہے اَور یہ بھی احتیاط رکھیں کہ جب کوئی نسخہ بنائیں تو اُس میں دیکھ لیں کہ کوئی دَوا زہردار جو ہے اُس کا وزن تو درست طبیب نے لکھا ہے۔ اَیسا تو نہیں کہ غلطی میں زیادہ لکھا گیا۔ اس بات کا ضرور عطار کو یاد کر لینا چاہیئے۔ اَور جو نسخے درج ہیں یہ خوراک پُورے عمر کے لئے ہے بچے کو عمر کا لحاظ کر کے دینی چاہیئے۔ اَور دُوکان میں دُو ترازو ہونے چاہئیں ایک بڑا دُوسرا چھوٹا رتی۔ ماشہ۔ تولہ۔ وزن کرنے والا۔ اَور ایک اَیسا گلاس جس سے عرقوں کا وزن ہو جاوے۔ ایک ہاوَن دستہ کلاں ایک خورد۔ ایک کھرل اَور دو تین کند چھریاں دَواؤں کے کھرچنے اَور نکالنے کے لئے۔ اَور چلیچی تاروں کی اَور برتن قلعی دار پکانے کے لئے اَور چینی کے پیالے بھگونے کے لئے اَور کپڑا دیسی دواؤں کے چھاننے کے لئے دو پیک چھوٹی۔ بڑی بھبکا عرق کھینچنے کا اَور جو ہر اُڑانے کے لئے پیالے جن کے کنارے ایک دُوسرے کے اندر آجائیں۔ اَور چلیچی۔ تولیہ۔ صابون۔ پوڑیاں باندھنے کے لئے کاغذ اَور دھاگہ۔ اَور قلم۔ دوات وغیرہ کل مذکورہ بالا چیزیں لازمی دَواخانہ میں رکھنی ضروری ہیں +

(حاجی محمد صغر علی لودہانوی)

فصل دوم۔ دواسازی و اوزار

اکثر یونانی دواساز یعنی عطار بیٹھ کر نسخہ تیار کرتے ہیں۔ تاہم ہر ایک احتیاط نسخہ سازی میں پوری پوری ہونی چاہیئے۔ اور نسخہ بناتے وقت بہت بات چیت نہ ہونی چاہیئے۔ ایسا نہ ہو کہ نسخہ بنانے والے کی توجہ باتوں کی طرف ہو جاوے اور نسخہ میں کوئی اور دوا پڑ جائے یا وزن کم زیادہ ہو جاوے۔ یا کوئی زہردار دوا سہواً پڑ جاوے جس کا خمیازہ مریض کو اُٹھانا پڑے نسخہ بناتے وقت اس بات کا خیال بہت رکھنا چاہیئے۔ کہ کوئی غلطی نہ ہووے۔ اور ایک بڑے کاغذ پر نسخہ جدا جدا اجزء رکھکر دوبارہ دیکھ کر پھر اکٹھے کرتے چاہیئے۔ اور جہاں تک ہوسکے وزن پورا پورا ہر دوا کا ڈالیں اور پھر مریض کو اچھی طرح سے سمجھا دیں۔ کہ آیا اس کو پکانا یا بھگونا۔ یا گھوٹ کر دینا ہے اور یہ بھی احتیاط رکھیں کہ جب کوئی نسخہ بنائیں تو اُس میں دیکھ لیں کہ کوئی دوا زہردار جو ہے اُس کا وزن تو درست طبیب نے لکھا ہے۔ ایسا تو نہیں کہ غلطی میں زیادہ لکھا گیا۔

اس بات کا ضرور عطار کو یاد کر لینا چاہیئے۔ اور جو نسخے درج ہیں یہ خوراک پورے عمر کے لئے ہے بچے کو عمر کا لحاظ کر کے دینی چاہیئے۔ اور دوکان میں دو ترازو ہونے چاہئیں ایک بڑا دوسرا چھوٹا رتی۔ ماشہ۔ تولہ۔ وزن کرنے والا۔ اور ایک ایسا گلاس جس سے عرقوں کا وزن ہو جاوے۔ ایک ہاون دستہ کلاں ایک خورد۔ ایک کھرل اور دو تین کند چھریاں دواؤں کے کھرچنے اور نکالنے کے لئے۔ اور چھلنی تاروں کی اور برتن قلعی دار پکانے کے لئے اور چینی کے پیالے بھگونے کے لئے اور کپڑا دیسی دواؤں کے چھاننے کے لئے دو پیک چھوٹی۔ بڑی۔ بھبکا عرق کھینچنے کا اور جوہر اُڑانے کے لئے پیالے جن کے کنارے ایک دوسرے کے اندر آجائیں۔ اور چلیچی۔ تولیہ۔ صابون۔ پوڑیاں باندھنے کے لئے کاغذ اور دھاگہ۔ اور قلم۔ دوات وغیرہ کل مذکورہ بالا چیزیں لازمی دواخانہ میں رکھنی ضروری ہیں +

(حاجی محمد اصغر علی لودہانوی)

فصل سوم اختراعات ابتدائے مرکبات

سفوف۔ اسکا موجد حکیم بقراط شاگرد اقلیدوس کا ہے جس نے سب سے پہلے چند دواؤں کے اجزا کو علیحدہ علیحدہ کوٹ چھان کر بنایا تھا۔ اور یونان میں خوب شہرت حاصل کی بعد ازاں ہند میں ہنسراج نیپالی نے اسکو رواج دیا وید ملک اوترا کھنڈ میں پیدا ہوا تھا۔ اور چورن بھی اسی کا نام رکھا۔ اور اس کے بعد جگرناتھ نامی ملک کشمیر میں پیدا ہوا۔ اس نے دھاتوں کو کشتہ کر کے سفوف بنایا۔ غرض سفوف سے یہ ہوتی ہے۔ کہ فعل ہاضمہ میں جلد اثر کر کے کیموس کے ذریعہ جگر میں پہنچ جاوے +

حب یعنی گولی موجد اس کا باتفاق حکما رسولوں جدبا در افلاطون ہے۔ اور یہ بنا دق۔ شیاف۔ قرص مثلث سب قسم کی گولیوں کی قسمیں ہیں۔ ایک روایت ہے۔ کہ دھانتر بید جس سے ابتداء علم بیدک کی ہے۔ اولاً پارہ کی گولی بنائی اس کا نام گوما لکا رکھا اس سے فائدہ بہت ہوا۔ تو پھر اس نے اور اجزا لیکر گولیاں بنائیں۔ غرض حب یعنی گولی بنانیکی یہ ہے کہ اثر دوا کا دیر تک رہتا ہے۔ اور دوا بد ذائقہ معلوم نہیں ہوتی۔ اور بغیر تکلیف آسانی سے نگل کر معدہ میں جاتی ہے بعض گولیوں پر مصری یا نشاستہ ذائقہ بدلنے کیلئے لگا دیا کرتے ہیں۔ اس کا کچھ ہرج نہیں ہے بعض گوند کے ذریعہ چاندی سونے کے ورق بھی خوبصورتی کے لئے چڑھا دیتے ہیں۔ یہ بھی طبیب اور عطار کو یاد رکھنا چاہیئے۔ کہ جب کبھی دوا زہریلی کم خوراک کی گولیاں بنانی ہوں تو اس میں کوئی ایسی دوا زیادہ مقدار کی ملا دینی چاہیئے جس سے تاثیر زائل نہ ہو۔ اور پھر کسی لعاب دار مانند گوند یا بہیدانہ کے ملا کر گولیاں بنانی چاہئیں مثلاً سنکھیا جس کی خوراک خشخاش کے برابر تک ہے۔ تو ایسے وقت میں کوئی دوا مثلاً کتھ۔ یا ریوند چینی۔ یا نشاستہ یا گل سرخ ملا کر گولیاں بنا سکتے ہو +

معجون۔ موجد اس کا سقراطس یعنی سقراط ہے۔ اور بعض نے دیوجانس لکھا ہے۔ کہ اس نے چند دواؤں کو کوٹ کر اس میں شہد ملایا تھا۔ پھر اور ترکیبیں ہوئیں۔ اور باعث

قوام و تاثیرات کے اسمائے جداگانہ مثل خمیرہ ۔ مفرح ۔ لعوق کے ہوا۔ اور ہندوستان
میں دھانتر بید سے معجون بنانا شروع ہوا +

شربت ۔ اکثروں کا اتفاق اس پر ہی کہ فیساغورس نے شربت بنایا مگر شیخ الرئیس بوعلی نے لکھا کہ صرف سکنجبین فیساغورس نے تیار کی اور شربت کو بطلیموس نے بنایا ۔ اوّل سب تر دواؤں کو نچوڑ کر اس میں شیرینی کا قوام کیا گیا تھا ۔ پھر خشک دواؤں کو پکا کر اس سے بنانے لگے۔ اور دہرن پال نامی بید نے سات قسم کے کاڑھے بنا کر شربت بنانا +

مرہم ۔ موجد اس کا بقراط ہے ۔ اور اس کی قوت بہت عرصہ تک رہتی ہے ۔ اور جس میں روغن زیتون ڈال دیا جاوے ۔ تو اس کی قوت کبھی بھی ساقط نہیں ہوتی جس میں گوند ملی ہو اسکی قوت بیس برس تک اور جس میں چربی ہووے ۔ وہ ایک سال تک اچھی رہتی ہی +

سرمہ ۔ اسکو حکیم فیساغورس نے واسطے سلطان ارسطندون والئے صقلیہ کے بنایا +

فصل چہارم بیان قسم ادویات اور مدت بقائے قوت ان کی ہیں

عمدہ طریقہ تو یہ ہے ۔ کہ جس شہر کی پیدا دوا عمدہ ہو ۔ وہی استعمال کی جاوے ۔ اور اس امر کا دریافت کرنا ان کتابوں سے چاہیے جس میں ادویہ مفردات کا بیان ہی ۔ یا سیاح ہوشیار لوگوں سے اور یہ بھی یاد رکھنا چاہیے کہ مکان مرطوب میں اور گرم جگہ دھوپ میں اور گرد و غبار میں دوا رکھنے سے خراب ہوتی ہے +

دوا کی تین قسمیں ہیں :۔ جمادات[1] ۔ نباتات[2] ۔ حیوانات[3] ۔ یہ اس طرح سے پیدا ہیں ۔

جمادات وہ چیز ہے ۔ کہ جن کا نہ درخت ہو اور نہ جاندار ہو ۔ اس کے لینے کیلئے کوئی وقت مقرر نہیں کیا گیا لیکن بہتر یہ ہی کہ ایام بہار میں لیا جائے اور اس کی قوت کبھی زائل نہیں ہوتی ہی ۔ البتہ کہنہ ہونے سے قوت ذرا کم ہو جاتی ہے +

نباتات۔ جس کا درخت پیدا ہو۔ اس میں دو قسمیں ہیں ایک جس کا درخت چند سال تک رہے۔ دُوسری ہر سال نیا پیدا ہو اور یہ کچھ عرصہ بعد رنگ اور بُو و ذائقہ بدل جاتا ہی۔ اور پھر یہ کے لائق نہیں رہتی ہی۔ اور یہ موسم بہار پختہ پر لینی چاہئے اور کلی اگر لینی ہو۔ تو جب شگوفہ کھلنے کے ہو۔ اور پھول جب تک درخت سے نہ جُدا ہوا ہو پھل خام اور پختہ دونوں لئے جاتے ہیں مثلاً پختہ ہووے۔ تو لینا چاہئے یا تخم نکالنے کیلئے انار۔ بہیدانہ وغیرہ اور دُوسرے ببول یعنی کیکر لینا چاہئے ان کی قوت ایک سال کی ہی اور اگر گلقند یا مرتبہ ڈال لیا جاوے تو قوت زیادہ ہو جاتی ہی۔ اور اسی طرح درختوں سے گوند بھی بہار میں نکلتا ہے +

حیوانات۔ یہ بھی پھر تین طرح کی ہیں۔ ایک مثل بیر بہوٹی یعنی جس کو چیر بوٹی کہتے ہیں یا خراطین یعنی کینچوے جس کو گنڈوئے کہتے ہیں۔ دُوسری قسم مثل ریگ ماہی اور سرطان وغیرہ تیسرے بعض عضو کسی حیوانات کا مثلاً جند بیدستر۔ تلخۂ ماہی نیازہ ریچھ اور اُن کے خشک کرنے اور رکھنے کی خاص احتیاط چاہئے۔ کہ کیڑے نہ پڑ جائیں اور بدبو نہ دیوے +

فصل پنجم

بیج تیار کرنے دوا مفرد کے دوا مفرد سے بغرض لطافت یا بقائے قوت یا دیر پا قوت کے۔ اور زیادہ یہ کہ کم مقدار میں رکھی جائے

رُب۔ کسی چیز کا عرق لیکر یا کسی چیز کو پیسکر اسکو چھانکر پانی میں پکا کر گاڑھا کر کے رکھ لیں یہ رُب ہے

عصارہ۔ کسی دوا کو پکا کر چھان کر اس کو کسی برتن میں ڈال کر خشک دھوپ میں کر رکھ لیں وُہ عصارہ کہلاتا ہے +

ست۔ صرف لکڑی یا جڑ کا تیار ہُوا کرتا ہی۔ اوّل اُن کو کچلکر پانی اس کا نچوڑ کر کپڑے چھان لیں اور پھر کسی برتن میں ڈال کر رکھ دیں تھوڑی دیر کے بعد اس میں روئی یا پشم یا بالوں کی بتی لگا دیں تاکہ اُوپر کا پانی ٹپک جائے اور جو چیز نیچے تہ نشین ہو جائے۔ تو پھر اُسے دھوپ میں خشک ہونے دیں یہ ست ہو گا +

کھار یعنی نمک۔ جس چیز کا کھار یعنی نمک بنانا ہو۔ اُس کو اوّل جلا کر پھر اس راکھ کو پانی

میں گھول کردہ پانی بذریعہ بتی ٹپکا کر لیلیں۔ اسی طرح دو تین دفعہ راکھ میں نیا پانی ڈال کر بتی سے ٹپکائیں۔ تاکہ ذرا بھی اثر راکھ میں نہ رہے پھر اس مقطر پانی کو کڑاہی میں ڈالکر پکائیں تاکہ وہ خشک ہو جائے۔ پس اس کو نمک یا کھار کہینگے +

فصل ششم۔ بیچ قواعد اصلاح اور تدابیر جس سے مضرت نہیں رہتی

اوّل اصلاح جمادات

مروارید کو گائے کے دودھ میں جوش دیکر پھر پانی سے دھو کر کھرل کریں +

صدف یعنی سیپ اور مرجان۔ یعنی مرجان کو گل حکمت کر کے آگ دیویں۔ کہ رنگ انکا سفیدی مائل ہو جاوے۔ آگ خوب زیادہ ہووے +

عقیق۔ یاقوت۔ لیشب کو آگ میں گرم کر کے عرق بید مشک یا پانی میں بجھاویں +

پھٹکری کو چمچہ آہنی میں ڈال کر آگ پر رکھیں تاکہ پگھلکر پھر خشک ہو جاوے +

خبث الحدید کو سات مرتبہ آگ میں گرم کر کے سرکہ میں بجھاویں پھر ایک ہفتہ تک سرکہ میں بھگو رکھیں۔ پھر اس کو روغن گاؤ میں صلایہ یعنی کھرل کر کے پانی میں گھولدیں۔ جو کچھ تہ نشین ہووے۔ اس کو سات مرتبہ پانی سے دھو ڈالیں +

پارہ کو چالیس مرتبہ موٹے کپڑے میں نصف پانی ڈالکر نچوڑلیں یا اینٹ کا کھرل بنا کر اس میں ڈال کر کھرل کریں یہ بھی بہتر تدبیر ہے۔ یا نمک و سرکہ قدرے قدرے ڈالکر کھرل کریں عمدہ صاف ہوگا +

بہروزہ۔ ایک ہانڈی میں نصف پانی ڈالکر اس پر ایک کپڑا جو چھدا ہووے باندھکر اس پر بہروزہ رکھ کے اس پر سرپوش سے بند کر دیں اور ہانڈی کو آگ پر رکھدیں کچھ عرصہ میں ہانکی گرمی سے بہروزہ ٹپک کر ہانڈی میں گر جائیگا۔ پھر نیچے اوتار کر کپڑے کو صاف کریں اور ہانڈی سے بہروزہ نکال کر دوبارہ نیا پانی ہانڈی میں ڈالیں اور پھر کپڑا باندھکر اس پر بہروزہ وہی ڈال کر سرپوش کو بند کر کے آگ پر رکھیں۔ اسی طرح چار پانچ پانی پکائیں +

گندھک ترکیب مذکور کی طرح سے ایک برتن میں دودھ کا ڈالیں۔ اور اوپر کپڑا باندھکر اس پر گندھک ڈالیں اور پھر اس پر ایک الٹا توا رکھدیں کہ گندھک سے ذرا اونچا رہے۔ اس آہنی توا پر کوئلوں کی آگ کردیں گرمائش سے گندھک پگھل کر نیچے دودھ میں سب چلی جائیگی اسی طرح جتنی دفعہ کرکے ڈالنی ہو کریں اس کو استنزال کرنا بھی کہتے ہیں۔ عام کام کے لئے تو صرف ایک دفعہ ہی کرنی کافی ہے +

توتیا کو لیکر پانی ڈال کر کھرل کریں۔ اور پھر وہ پانی ڈال کر دھو ڈالیں سات دفعہ پانی میں کھرل کرکے دھوئیں +

مردارسنگ ترکیب مذکورہ بالا کی طرح کھرل میں ڈالکر پانی سے کھرل کریں اور دو تین روز پڑا رکھیں کسی کسی وقت ذرا ہلا دیا کریں پھر تیسرے روز اوپر سے پانی گرادیں نیا پانی ڈالکر دھوکر تہ نشین کریں +

ہڑتال۔ اس کو ریزہ ریزہ کرکے ایک کلیا میں ڈال دیں اور اوپر ٹھکری سے منہ بند کریں۔ لیکن اس ٹھکری پر باریک سوراخ کریں اور پھر اس کلیا کو ذرا گل حکمت کرکے خفیف آگ پر رکھدیں جب تک دھوآں سیاہ نکلے تو آگ پر رہنے دیں۔ جب دھوآں سفید نکلنا شروع ہو۔ تو فوراً نیچے اوتار کر سرد کریں +

سنگ سرمہ کو خواہ روئی میں لپیٹ کر آگ میں رکھدیں جب دھوآں نکلنا ہٹ جائے نکال لیں۔ یا سرمہ پر بکری کے گردہ کی چربی لپیٹ کر آگ میں رکھدیں۔ جب دھوآں ہٹ جائے اور سرمہ سرخ ہو جائے تو نکال کر شیر گاؤ میں بجھاؤ دیدیں۔ یا پانی میں کھرل کرکے تہ نشین کرکے کام میں لائیں +

نمک۔ ایک دیگچی میں ڈال کر اس کا منہ بند کرکے آگ پر رکھیں۔ جب تک اس کا چٹکنا موقوف نہ ہو جائے آگ میں برابر رکھیں +

سجّی۔ اس کے ٹکڑے ٹکڑے کرکے ایک مٹی کے برتن میں رکھکر آگ پر رکھیں یہاں تک کہ اس کا رنگ بدل جاوے +

سنگ بصری۔ اس کو آگ میں سرخ کرکے چند مرتبہ عرق گلاب یا آب جعفرات یعنی دہی

یا عرق لیموں میں بجھا دیں +
چونہ و مٹی۔ پانی میں گھول کر چھان کر تہ نشین کر لیویں اور کام میں لائیں +

اصلاح دوم نباتات

افیون کو پانی یا عرق گلاب میں تر کر کے پکا کر چھان لیں پھر پکا کر گاڑھا کریں +

ازاراقی یعنی کچلہ۔ پہلے تین روز پانی میں بھگو دیں۔ ہر روز پانی تبدیل کر دیا کریں۔ پھر دودھ گاؤ میں جوش دیکر اس کا پوست اُتار کر تیز چاقو سے اس کے چاول بنائیں +

حب السلاطین یعنی جمالگوٹہ۔ سالم جمالگوٹہ لیکر ایک تھیلی میں ڈالکر گدھے کی لید میں میں پانی ملا کر یا بھینس کے گوبر میں اس کو ذرا پکائیں۔ پھر دہی میں جوش دیکر پھر اس کے اوپر کا چھلکا اوتار کر اس کے دو ٹکڑے کریں اس کے درمیان سفید جھلی ہوتی ہے نکالیں +

ایلوا کو یکر سلجم۔ یا یہی یا گندر میں رکھکر کپڑا لپیٹ کر آٹا لگا کے آگ میں رکھدیں تاکہ ایلوا تک گرمی پہنچ جاوے۔ پھر اس کو آگ سے نکال کر رکھ لیں اور ایلوا بھی جدا کریں +

بلادر یعنی بھلاوان۔ دو پتھر یا کرچھے گرم میں دو ٹکڑے کر کے دبا دیں۔ تاکہ جو تیل شہد جیسا نکلے وہ نکل جاوے۔ کیونکہ یہی مضر چیز ہے۔ اکثر مغز اخروٹ یا کنجد یعنی تلوں کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے +

بھنگ یعنی قنب کو گرد و غبار سے صاف کر کے آب نانخواہ یعنی اجوائن میں تر کر کے خشک کریں پھر روغن گاؤ ذرا لگا کر مٹی کے برتن میں ڈال کر رکھیں پھر جس کام میں چاہیں۔ باریک پیسکر استعمال فرمائیں +

تربد۔ اس کا پوست چاقو سے اُتار دیں اور ایک بیج میں مغز ہوتا ہے۔ اس کو بھی نکال کر کام میں لائیں +

حب النیل یعنی کالا دانہ۔ کرچھے میں ڈال کر آگ پر رکھیں کہ رنگ اور بو تبدیل ہو جائے

روغن ہر قسم کو پانی سرد میں ملا کر جدا کریں صاف ہو جاتا ہے +

عفص یعنی مازو روغن گاؤ میں اسقدر بریاں کریں کہ شق ہو جائیں اور جلیں نہیں +
غاریقون میں ریشا سخت ہوتے ہیں۔ ان کو خوب ملکر موٹے کپڑے میں چھانکر استعمال کریں +
گوکھرو یعنی بھکڑا۔ خورد و کلاں شیر گاؤ میں ترکر کے پھر اس کو خشک کر لیویں +
لک یعنی لاکھ۔ پانی میں ڈال کر جوشدیکر تہ نشین کریں پھر اور پانی ڈالیں پھر تہ نشین
کریں اسی طرح تین دفعہ کریں لاکھ صاف ہو جائیگا +
ہلیلہ سیاہ۔ روغن گاؤ میں بریاں کریں۔ کہ پھول کر رنگ اسکا مائل بسرخی ہو جائے +

سوم حیوانات

ابریشم کو قینچی سے کاٹکر صاف کر کے کڑچھے میں ذرا بریاں کر کے پھر لوہے کے ہاون دستہ
میں ڈال کر خوب کوٹ کر چھانیں اور کام میں باریک کر کے لائیں +
بال کو صابون کے پانی میں جوشدیں بالکل صاف کر کے قینچی سے کاٹ کر کام میں لائیں +
پوست بیضہ مرغ پانی میں قدرے نمک گھول کر پھر انڈونکے چھلکے دو روز بھگودیں
پھر ان کے اندر ایک جھلی ہوتی ہے اس کو نکال کر کسی مٹی کے برتن میں ڈال کر گل حکمت کر کے
کسی برتن پکانے والی آوی میں رکھکر آگ دیدیں +
سرطان یعنی کیکڑا نر سے مادہ بہتر ہے علامت شناخت کی یہ ہے۔ کہ پیٹھ پر سوزن لگائیں
اگر رطوبت سفید نکلے تو مادہ ہے۔ اس کی ٹانگیں اور اندر کی آلائش دور کر کے گل حکمت کر کے
تنور میں اتنا عرصہ رکھیں کہ خشک ہو جائے جلے نہیں +
شاخ گوزن یا اور کوئی چیز اس قسم کی گل حکمت کر کے جلانی چاہیے۔ مگر معالجات
خارجی میں جلانا نہیں چاہیے +

فصل ہفتم بنانے ایسے ادویہ کے جسکی کیفیت صالحہ سریع الزوال ہے

قاعدہ خیسانده بنانیکا جسکو نقوع کہتے ہیں۔ دوائیں جو پھول پتی ہوں۔ یا تخم اور چوب ہ

سکو نیم کوب کرکے نیم گرم پانی میں ترکر کے اس کا آب زلال لیکر یا خفیف ملکر چھان لیویں +

قاعدہ جوشاندہ بنانے کا جس کو مطبوخ و طبیخ و منقع بھی کہتے ہیں۔ دواؤں کو خیساندہ کی طرح پانی میں ترکر کے صبح کو جسقدر مناسب پانی رکھنا ہو پکائیں اور چھانکر کام میں لائیں +

قاعدہ شیرہ بنانیکا دواؤں کو پانی کے ساتھ پیسکر چھان لیویں اگر شیرہ مغز ہائے تخم روغن دار کا ہو تو احتیاط چاہیئے۔ کہ روغن کپڑے کو نہ لگ جاوے +

قاعدہ ماء القرع وغیرہ یعنی کدو یا کسی اور پھل کا پانی لینا ہو۔ تو اوّل اسپر کپڑا لپیٹکر مٹی لگاویں اور خشک کرکے گرم آگ میں دبادیں۔ پھر نکال کر نچوڑ کر کام میں لائیں +

قاعدہ ماء الاصول۔ دواؤں کی جڑ یعنی بیخ کاسنی و بیخ بادیاں کو نیم کوب کرکے بیس ۲۰ گنا پانی میں رات کو بھگو کر صبح کو خفیف جوش دیویں جب چہارم حصہ پانی باقی رہے تو چھان کر بوتل میں رکھیں +

قاعدہ ماء البزور یعنی عرق گوشت۔ یہ بھی ۲ دو طریق سے بنایا جاتا ہے۔ کمزور آدمی کے ہضم کیلئے دینا مفید ہے۔ گوشت و الایچی و کشنیز و نمک۔ مرچ سیاہ ڈال کر جوش کریں۔ جب گوشت گل جاوے کام میں لائیں +

فصل ہشتم

دستورات بنانے ایسی ادویہ کے کہ جنکی ماہیت و کیفیت دیر تک قائم رہے

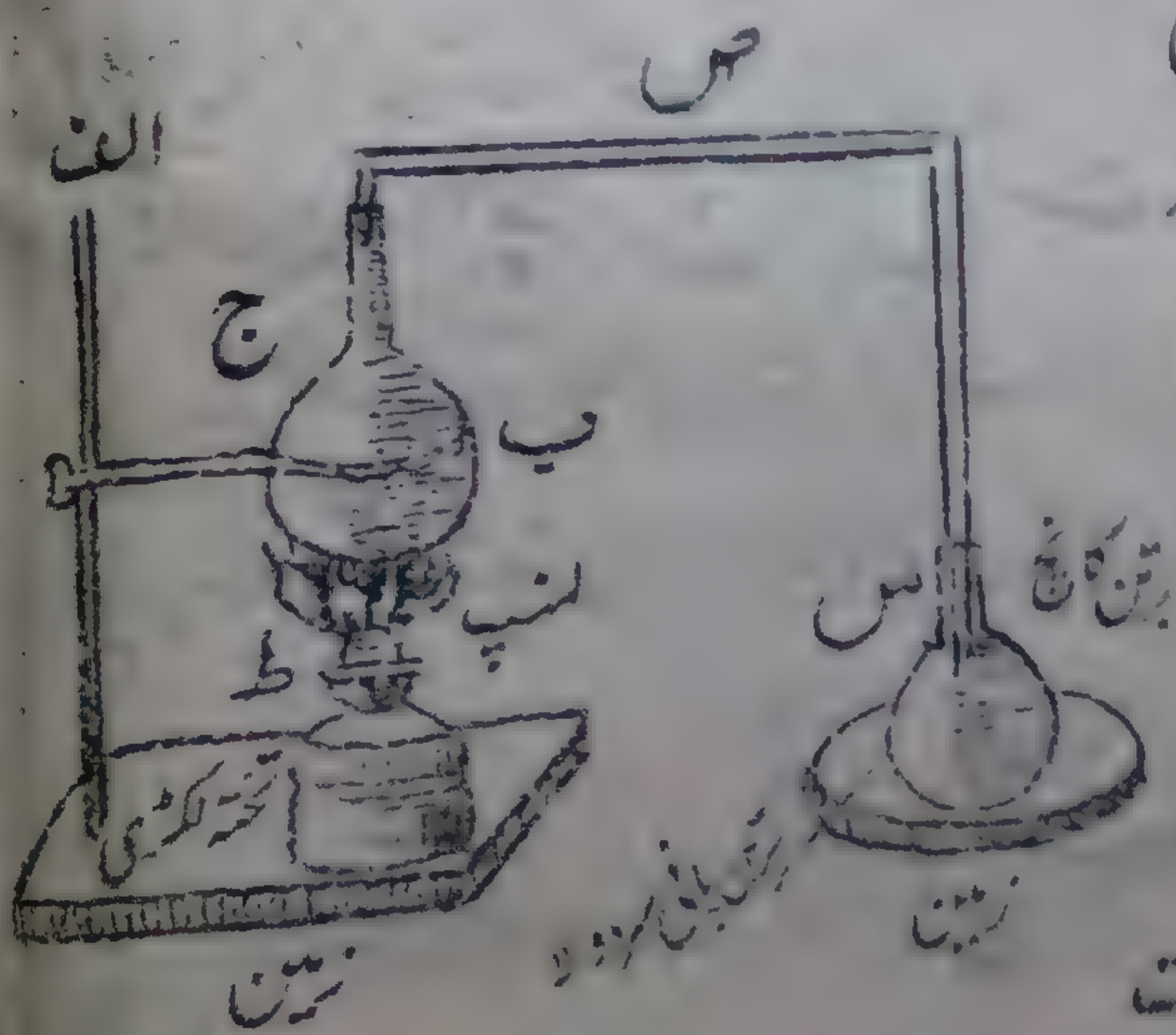
اس میں انوشدارو۔ گلقند۔ رب میوہ جات۔ شربت میوہ جات معجون مفرح اطریفلات۔ یاقوتی سفوف لعوق۔ جوارش۔ ماء اللحم وغیرہ کا بیان لکھنا تھا لیکن مناسب یہی سمجھا کہ جس جگہ نسخے ان کے لکھے جائیں تو پہلے شروع میں ان کا طریق تیار کرنے کا بھی مفصل لکھدیا جاوے تاکہ تیاری کے وقت زیادہ تکلیف نہ اٹھانی پڑے +

باب دوم

جس میں تین فصلیں ہیں

فصل اوّل - بیان تیزاب بنانے میں

تیزاب دو طریق سے تیار ہوتا ہے۔ ایک انگریزی۔ دوسرا دیسی سو ہم دونوں طریق کا بیان کرتے ہیں۔ چونکہ انگریزی طریق دیسی سے تیزاب کے حق میں مفید ہے +

ترکیب انگریزی شکل ذیل میں (الف) لوہے کا ایک سٹینڈ بناؤ جس میں ایک گول حلقہ (ب) ہووے اور اس میں ایک بوتل دوا ڈال کر جو اسی کام کیلئے ہوتی ہے۔ رکھو جیسا شکل (ج) سے ظاہر ہے اور ایک برتن زمین پر شکل (س) رکھ دو۔ اور ان دونوں کے درمیان ایک کانچ کی نالی (ص) بوتل اور برتن سے ملا دو۔ پھر جو بوتل (ج) سٹینڈ (ب) پر رکھی ہوئی ہے۔ اس کے نیچے ایک لمپ (ط) رکھدو اور آگ لگا دو بوتل (ج) میں جو دوائیں ہیں ان کو سینک لگیگا۔ اس حرارت سے ابخرات اٹھکر نلکی (ص) سے گزر کر شکل (س) برتن کانچ جو سرد پانی میں جمع ہو جائیگا یہی تیزاب اس چیز کا کہلائیگا۔ برتن میں کو بہت سرد رکھنا ضروری ہے یہ تاکید ہے +

ترکیب دوم طریق دیسی ۔ اوّل دو برتن مٹی کے جس طرح سے نقشہ میں دکھائے گئے ہیں۔ جو ایک برتن کا منہ دوسرے میں آ جائے ایسا کہکر بنوانا چاہیئے یہ تاکید ہے + پھر ایک برتن میں جس کی گردن تنگ ہو دوائیں تیزاب نکالنے والی ڈالیں۔ اور دوسرا برتن جس کی گردن ذرا کھلی ہے۔ اس برتن کی گردن پر چڑھا دیں۔ جیسا کہ نقشہ سے ظاہر ہے۔

یہ برتن خواہ مٹی کے ہوں یا شیشے کے ہوں لیکن جو آگ پر چڑھے اسکو گل حکمت کریں +

دوا پتلی گردن والے میں ڈالنی چاہیے پھر انکو اس طرح سے ملا دینا ہی کہ پتلی گردن والی میں دوائیں ڈال کر چولہے پر رکھیں۔ اور دوسرا برتن نیچے رکھیں۔ اور چولہے میں نرم آگ جلائیں۔ اور آخیر میں جلا کر آگ تیز کر دیں تاکیہ ہی۔

اور دوسرے برتن پر پانی ڈال کر سرد رکھیں +

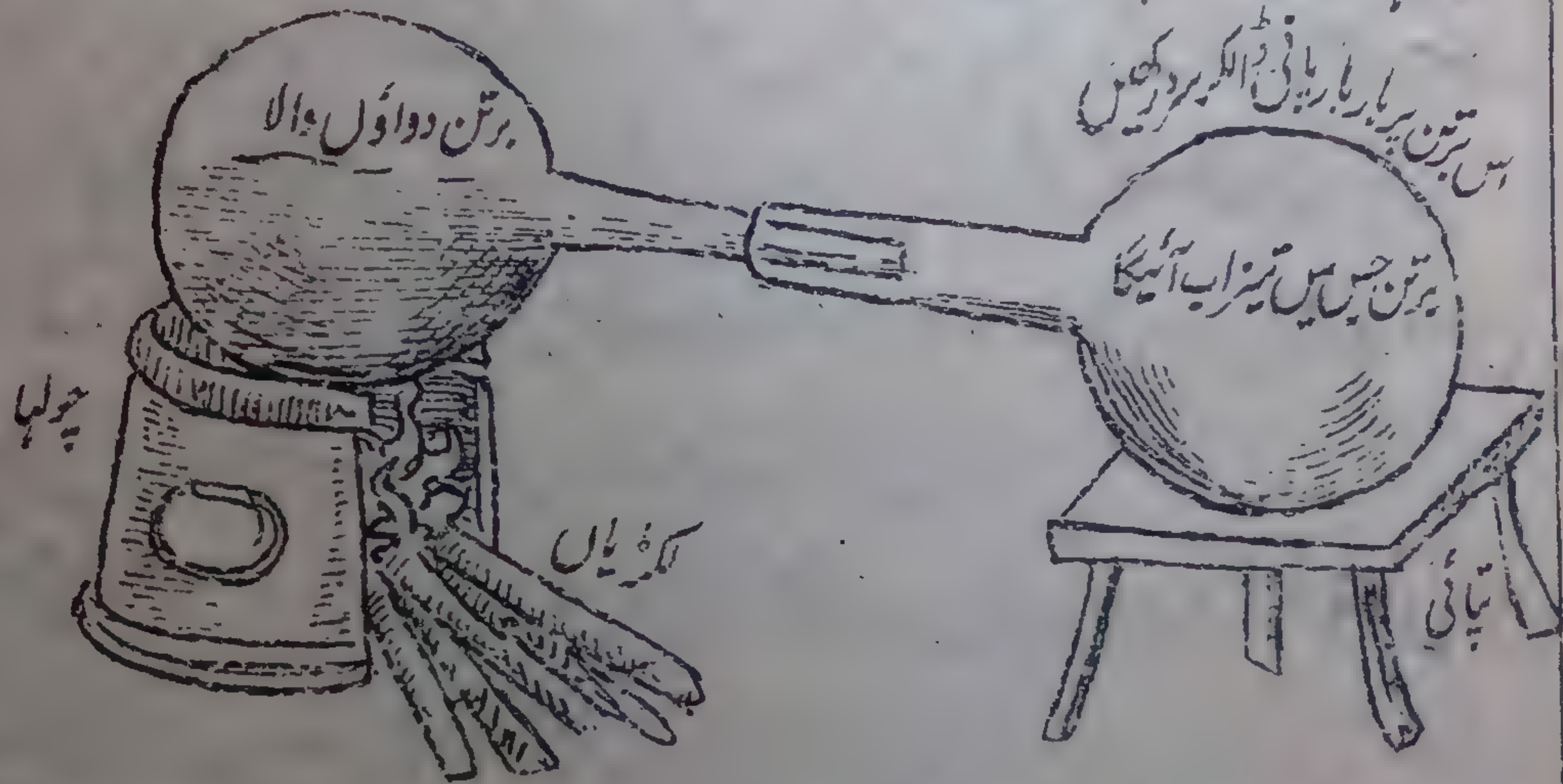
یہ بھی یاد رکھنا چاہیے۔ کہ جب معلوم کرنا ہووے۔ کہ اب سب دواؤں کا تیزاب نکل آیا ہی۔ یا نہیں تو دوا والے مٹکے یعنی برتن میں باریک سوراخ برمل سے کریں اگر دھوآں نہیں ہی۔ تو سب تیزاب نکل چکا ہی۔ اگر دھوآں ہی۔ تو تیزاب باقی ہی۔ یہ شناخت ہی۔ وہاں پر مٹی لگا دیں +

اب تیزاب کے نسخے لکھے جاتے ہیں

نسخہ تیزاب شورہ۔ خالص قلمی شورہ لیکر باریک پیسکر جس طریق سے تیزاب نکالنا ہی نکال لیں +

نسخہ ۲ دوم شورہ ایک حصہ تیزاب گندھک ایک جز دونوں کو پیسکر جس طریق سے چاہو تیزاب

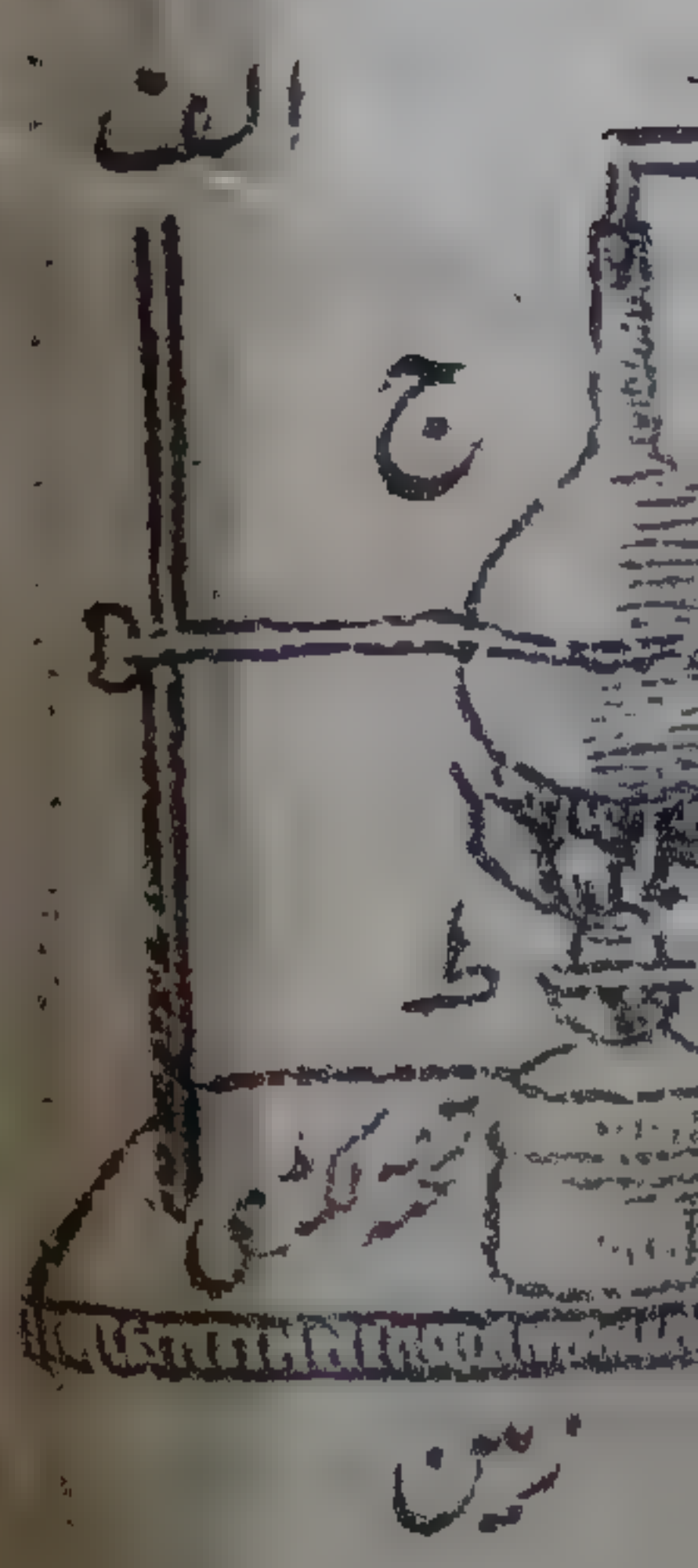
یہ برتن خواہ مٹی کے ہوں یا شیشے کے ہوں لیکن جو آگ پر چڑھے اسکو گل حکمت کریں +

دوا پتلی گردن والے میں ڈالنی چاہیے پھر انکو اس طرح سے ملا دینا ہی کہ پتلی گردن والی میں دوائیں ڈال کر چولہے پر رکھیں۔ اور دوسرا برتن نیچے رکھیں۔ اور چولہے میں نرم آگ جلائیں۔ اور آخیر میں جلا کر آگ تیز کر دیں تا کیا ہی۔

اور دوسرے برتن پر پانی ڈال کر سرد رکھیں +

یہ بھی یاد رکھنا چاہیے۔ کہ جب معلوم کرنا ہو وے۔ کہ اب سب دواؤں کا تیزاب نکل آیا ہی۔ یا نہیں تو دوا والے مٹکے یعنی برتن میں باریک سوراخ برماں سے کریں اگر دھوآں نہیں ہی۔ تو سب تیزاب نکل چکا ہی۔ اگر دھوآں ہی۔ تو تیزاب باقی ہی۔ شناخت ہی۔ وہاں پر مٹی لگا دیں +

اب تیزاب کے نسخے لکھے جاتے ہیں

نسخہ تیزاب شورہ۔ خالص قلمی شورہ لیکر باریک پیسکر جس طریق سے تیزاب نکالنا ہی نکال لیں +

نسخہ دوم شورہ ایک جزو تیزاب گندھک ایک جزو دونوں کو پیسکر جس طریق سے چاہو تیزاب

نکالو۔ یہ تیزاب زردی مائل ہو اور اگر تھوڑی سی آنچ دیدیں۔ تو درست ہو جاتا ہے اور چاندی کو
گلانے اور تانبہ صاف کرنے کیلئے یہ تیزاب نہایت عمدہ ہے +

نسخہ تیزاب نمک۔ شیشہ نمک لاہوری لیویں۔ یا نمک سانبھر لیکر برتن میں ڈال کر
تیزاب نکالیں۔ یہ تیزاب نمک کا کہلائیگا +

نسخہ دوم۔ خواہ نمک اور تیزاب گندھک دونوں ملاکر تیزاب نکالیں +

نسخہ تیزاب فاروقی۔ شورہ قلمی تین حصہ۔ ہیراکسیس ایک حصہ دونو اشیا، ملاکر مٹکے یا
بوتل میں ڈالیں لیکن یہ یاد رہے کہ سفوف یہ اتنا مٹکے یا بوتل میں ڈالیں۔ جو نصف برتن
خالی رہے یہ تاکید ہے۔ دوسرا برتن اس کے ساتھ ملاکر گل حکمت کرکے چولہے پر رکھیں
اور دوسرے تیزاب والے برتن کو سرد رکھیں یہ تاکید ہے۔ جب تک تیزاب نکلتا رہیگا۔
اس وقت تک مٹکے میں سے آواز آئیگی اور دھوآں زرد رنگ کا نکلتا رہتا ہے +

نسخہ دوم۔ شورہ قلمی پھٹکری سفید۔ نوشادر ہر ایک مساوی وزن لیکر پیسکر دونوں
طریقوں میں سے جو پسند ہو اس سے تیزاب نکالیں +

نسخہ سوم۔ شورہ قلمی سیر بھر پھٹکری سفید ہیراکسیس ہر ایک آدھ سیر طوطیا گجراتی آدھ پاؤ
سب کو پیسکر اس سے تیزاب نکالیں +

نسخہ تیزاب گندھک۔ شورہ قلمی ایک پاؤ۔ گندھک آدھ پاؤ پیسکر جس طریق
سے چاہیں تیزاب نکالیں +

نسخہ دوم۔ شورہ قلمی ایک پاؤ۔ گندھک ایک پاؤ بھی ملاکر تیزاب لیا جاتا ہے +

نسخہ تیزاب مرکب۔ شورہ قلمی۔ نمک سچی عمدہ تینوں ہموزن باریک کرکے تیزاب
نکالیں یہ تیزاب بہت ہی تیز ہوتا ہے۔ جو پتھر کی چیز کو بھی گلا دیتا ہے +

نسخہ دوم۔ گندھک کیسیس۔ نوشادر سفید بیضہ مرغ سب ہموزن خوب باریک پیسکر
ملاکر تیزاب لیویں۔ جو پہلی دفعہ تیزاب آوے۔ پھر اسی فضلہ میں ملاویں۔ پھر تیزاب ٹپکائیں
اسی طرح برابر سات مرتبہ تیزاب کو ٹپکائیں۔ پھر تیزاب کا وزن کرکے اسکو آگ پر رکھکر دو حصہ

خشک کریں۔ باقی جو رہے وہ درجہ اوّل تیزاب ہوگا۔ اگر پھر پارہ کو تانبہ کی کٹوری بغیر قلعی میں رکھکر اس تیزاب کا قطرہ قطرہ چوآدیں تو کچھ تیزاب صرف کے بعد پارہ قائم ہوگا +

نسخہ تیزاب ماءالراس۔ چونہ ان بجھ ایک سیر سجی گلابی عمدہ ایک سیر۔ دونوں کو ملاکر باریک کرکے سات حصّہ کریں۔ ایک حصہ لیکر اس میں دس سیر پانی ڈالکر بھگو دیں اور لکڑی سے کئی دفعہ ہلا دیا کریں تین روز کے بعد یعنی چوتھے روز اس کو پکائیں جب ایک سیر پانی جلجائے تو چولہے سے اوتار کر سرد ہونے پر بتّی لگاکر پانی ٹپکائیں۔ پھر اس پانی میں ایک پوٹریہ چونہ سجّی ڈالکر پھر پکائیں اسی طرح برابر ساتوں دفعہ پوٹریہ ڈالکر پھر اسقدر پکائیں کہ پانی سیر تین پاؤ ٹپک جائے پھر بتّی لگاکر رکھیں۔ یہ تیزاب درجہ اوّل ہے +

اسی تیزاب میں بالوں کو ملاکر اس کا خون تیرہ بعض اُستاد بناتے ہیں +

فصل دوم۔ سکنجبین بنانے میں

لفظ سکنجبین مرکب ہے۔ یہ شربتوں سے علیحدہ شربت ہے۔ اسکو قدیمی حکمانے ایجاد کیا ہے خاصکر سکنجبین حکیم فیثاغورث کی ایجاد ہے شہد اور سرکہ دیسی ملاکر بنائی تھی۔ بعد ازاں حکیم بقراط نے نام سکنجبین رکھا اور حکیم جالینوس نے بھی اسکا نام سکنجبین ہی رکھا۔ چونکہ سکنجبین کے زیادہ مفید ہونے پر شیخ الرئیس نے بجائے شہد کے شکر اور سرکہ ملاکر بنایا۔ تاکہ جو سرکہ میں خشکی ہے اس کا مصلح شکر سفید ہووے +

سکنجبین کی کئی قسمیں ہیں۔ جو ہر ایک موسم اور مزاج کے لحاظ سے تجویز کی جاتی ہیں کبھی سرکہ کے بجائے لیموں۔ نارنج۔ ترنج کا پانی کبھی املی کا پانی کبھی سیب ترش کبھی بہی ترش کا پانی بھی دیدیا جاتا ہے۔ القصہ ایک ہزار دو سو ساٹھ قسم کے طریق اور نام سے سکنجبین ہے۔ مگر چھ سو قسم کا اتفاق سب حکما کا ہے۔ یہ بھی یاد رکھیں۔ کہ شکر یعنی کھانڈ گرم و تر دوسرے درجہ میں ہے۔ اور سرکہ سرد و خشک دوسرے درجہ میں ہے بعض نے سرکہ کو سرد و خشک تیسرے درجہ میں لکھا ہے خیر سکنجبین میں سرکہ کا وزن مساوات سے کم چاہئے اور اس کی تیاری میں برتن یا تو چاندی کا ہو یا تانبے کا قلعی دار عمدہ ہو مگر آجکل تو ایلومینیم یا لوہے چینی کے برتن خوب ملتے ہیں خیر چند مشہور نام سکنجبین کے یہاں

پر لکھے جاتے ہیں اور باقی شربت کے باب میں درج کیے جائینگے۔ یہ یاد رہے کہ جس شربت میں سرکہ یا کوئی ترش پانی ڈالدیا جائیگا تو وہ سکنجبین کہلائیگی مثلاً شربت بزوری میں اگر سرکہ چوتھائی ڈال دیا جائے تو پھر وہ سکنجبین بزوری کہلائیگی +

نسخہ سکنجبین سادہ۔ اوّل شکر یعنی کھانڈ دیسی ڈھائی پاؤ یا شہد لیکر اس میں سرکہ اصلی ایک پاؤ ملاکر نرم آگ پر رکھکر اس کا قوام شربت کا تیار کریں تو یہ سکنجبین سادہ کے نام سے کہلائیگی +

فوائد و خواص۔ غلبہ صفرا۔ حرارت جگر۔ تشنگی۔ قے۔ تلخی دہن کو رفع کرے۔ اور پیشاب کا ادرار کرے۔ رگوں کا سدّہ کھولے۔ اس سکنجبین کا نام سکنجبین سرکہ بھی کہا جائیگا +

نسخہ سکنجبین لیموں۔ سرکہ خالص۔ عرق لیموں ایک ایک سیر۔ کھانڈ یا مصری ڈیڑھ سیر میں ڈال کر قوام شربت کا بنائیں۔ اور بوتلوں میں ڈالکر رکھیں۔ یہ سکنجبین لیموں کہلائیگی +

فوائد و خواص۔ مقوی معدہ و جگر ہے اور خلط صفرا و بلغم کو معدہ سے بذریعہ قے نکالے +

نسخہ سکنجبین بزوری بارد۔ پوست تخم کاسنی دو تولہ۔ تخم خیارین۔ تخم خربزہ ہر ایک ڈیڑھ تولہ ان سب کو جوکوب کرکے سرکہ اصلی ڈیڑھ پاؤ اور پانی آدھ پاؤ ڈال کر بھگو دیں بعد گزرنے چوبیس ۲۴ گھنٹے کے جوشدیکر مل چھان کر پھر اس میں ایک پاؤ کھانڈ ملاکر قوام تیار کریں +

فوائد و خواص۔ جگر کے سدّے کھولے۔ تپ گرم۔ استسقا۔ اور تشنگی کو رفع کرے۔ اور پیشاب کا ادرار خوب ہو۔ اور کمی حیض کیلئے بھی بعض نسخوں میں استعمال ہوتی ہے +

نسخہ سکنجبین حار۔ سرکہ عمدہ پینتیس ۳۵ تولہ پانی کنوئیں کا ستّر یا اسّی تولہ۔ پوست بیخ بادیان۔ پوست بیخ کرفس ہر ایک چھ چھ تولہ سوانف۔ انیسوں۔ تخم کرفس ہر ایک دو دو تولہ لیکر ذرا جوکوب کرکے سرکہ اصلی اور پانی وزن مذکور ڈال کر چوبیس ۲۴ گھنٹے بھگو کر پھر جوشدیں جب چوتھا حصہ پانی وغیرہ کا رہ جائے۔ تو پھر مل اور چھان کر اس میں پینتیس ۳۵ تولہ کھانڈ ملاکر قوام کھانڈ یا مصری کی جگہ شہد ہی کا قوام ذرا سا پانی ڈال کر بناتے ہیں۔ قوام کے وقت جھاگ کو اوتارتے رہنا چاہئے۔ اور سب کو ملاکر سکنجبین کا قوام بنائیں بعض زعفران کی پوٹلی بھی ڈلتے ہیں +

فوائد و خواص۔ پیاس کو اور تپہی بخاروں کو رفع کرے۔ جگر طحال کے سدّے کھولے

اَور معدہ کو بلغم سے صاف کرے اَور صفرا کو رفع کرے +

نوٹ - یہ بھی یاد رکھیں کہ جہاں محض سکنجبین بزوری لکھا ہووے - وہاں اس سے مراد سکنجبین حار ہی سمجھ لینا چاہیئے +

نسخہ سکنجبین بزوری معتدل - تخم کاسنی - رازیانہ تخم کرفس ہر ایک ساڑھے دس ماشہ - تخم خیارین تخم خربزہ ہر ایک ڈیڑھ تولہ - بیخ یعنی جڑ کاسنی - پوست بیخ رازیانہ ہر ایک ۲ دو تولہ ان سبکو جوکوب کرکے سرکہ اصلی تیز چھ تولہ پانی سادہ چودہ چھٹانک میں چوبیس ۲۴ گھنٹے برابر بھگو کر پھر جوشدیکر مل چھانکر اس میں کھانڈ یا مصری ایک سیر ڈال کر قوام بنا کر بوتلوں میں بھر کر رکھیں - اس کے فوائد مذکورہ بالا سکنجبین حار کی طرح سے ہیں +

نسخہ سکنجبین افتیمونی - تربد سفید - برگ گاؤزبان بسفائج جسکو ہندی والے کہنکالی کہتے ہیں - افتیمون یعنی اکاس بیل - پرسیاؤشاں - تخم کاسنی - برگ تلسی جس کو فرنجمشک بھی کہتے ہیں - بادرنجبویہ یعنی بلی لوٹن ہر ایک چھ چھ ماشہ - گلقند پانچ تولہ ان سب کو سرکہ خالص آدھ سیر یعنی چالیس ۴۰ تولہ - اَور پانی سادہ ایک پاؤ یعنی بیس ۲۰ تولہ میں چوبیس ۲۴ گھنٹے بھگو کر جوشدیکر مل چھانکر اس میں آدھ سیر کھانڈ یا مصری ملا کر قوام بنا کر رکھیں +

فوائد و خواص - مالیخولیا - مرگی - جنون وغیرہ کو رفع کرنے میں عجیب ہے +

نسخہ سکنجبین افتیمونی مرکب یہ سکنجبین ماءالجبین میں پلائی جاتی ہے اسکا نسخہ مفصلہ ذیل ہے: - بیخ یعنی جڑ کاسنی - بادیاں یعنی سونف - تخم اجمود یعنی اجوائن ہر ایک نو ماشہ - تخم خیارین لونیے دو تولہ تخم کاسنی - اکاس بیل خشک ہر ایک ۲ دو تولہ یہ کپڑے میں باندھکر ڈالیں - بسفائج یعنی کہنکالی ۲ دو تولہ سب کو جوکوب کرکے سرکہ اصلی اَور پانی سادہ آدھ آدھ سیر میں بھگو کر جوشدیکر پوٹلی اکاس بیل والی نکال کر پھر ایک اَور جوشدیکر مل چھانکر آدھ سیر کے قریب پانی کا اندازہ ہونا چاہیئے پھر اسمیں آدھ سیر ہی کھانڈ یا مصری ملا کر قوام کریں **خوراک** ڈیڑھ تولہ سے دو تولہ تک +

فوائد و خواص تحریر کر چکے ہیں کہ ماءالجبین کے وقت استعمال کی جاتی ہے +

نسخہ سکنجبین افسنتین - افسنتین ایک پاؤ کو سرکہ اصلی تین پاؤ میں چوبیس ۲۴ گھنٹے بھگو کر پھر دو چار

جوشاندہ کر مل چھان کر اس میں تین پاؤ کھانڈ کا قوام کر کے رکھیں +

فوائد و خواص۔ دردِ معدہ صفراوی کو رفع کرے اور جگر کو بھی درست کرے +

نسخہ سکنجبین ریوندی۔ ریوند چینی عمدہ پانچ تولہ کو جوکوب کر کے ایک کپڑے کی تھیلی میں ڈال کر ڈیڑھ سیر پانی میں بھگو دیں اور پھر اس کو خوب پکائیں کہ اثر ریوند کا نکل آئے اور جب آدھ سیر کے قریب پانی رہ جائے۔ تو مل چھان کر مصری یا کھانڈ ڈیڑھ پاؤ اور سرکہ اصلی بارہ۱۲ تولہ ڈال کر قوام بنا کر رکھ لیں +

فوائد و خواص۔ یرقان۔ دردِ سر۔ تپ محرقہ کے لئے مفید ہے +

نسخہ دوم۲ سکنجبین ریوند۔ ریوند چینی عمدہ سات تولہ کو جوکوب کر کے کپڑے کی تھیلی میں ڈالیں۔ اور تخم کاسنی۔ بیخ کاسنی ہر ایک سوا نو درم۔ سونف دیسی۔ انیسوں ہر ایک نو نو ماشہ۔ مغز خربزہ تین تولہ۔ مغز خیارین یعنی کھیرے ککڑی کے تخم سات تولہ سب کو جوکوب کر کے بدستور سابق دو۲ سیر پانی میں جوش دیں۔ جب نصف پانی رہ جائے۔ مل چھان کر بارہ۱۲ تولہ سرکہ اصلی انگوری اور ایک سیر کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنا کر رکھ لیں۔ **خوراک** دو۲ تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ جگر و معدہ و دل کی حرارت کو رفع کرے جگر کے سُدے کھولے تپ صفراوی تپ محرقہ اور سختی معدہ کی رفع کرے۔ ہاضمہ کو قوی کرے بھوک پیدا ہو پیشاب کی رکاوٹ کو کھولے +

نسخہ سکنجبین رمانی۔ انار ترش کا پانی۔ انار شیریں کا پانی ہر ایک تین تولہ۔ آب زرشک پندراں تولہ۔ سرکہ اصلی چھ تولہ۔ عرق گلاب عمدہ تین۳ تولہ۔ کھانڈ یا مصری سوا سیر ڈالکر قوام بنائیں +

فوائد و خواص۔ معدہ جگر۔ تیز تپ اور پیاس کو بجھائے۔ **خوراک** چار پانچ تولہ تک +

نسخہ سکنجبین سفرجلی سادہ۔ بہی میوہ لیکر اس کا پانی دو۲ سیر کوٹکر نکالیں۔ اور جوش دیں۔ جب نصف پانی جلجائے۔ تو اس میں ایک پاؤ سرکہ اصلی اور شہد ایک سیر یا مصری ڈالکر قوام تیار کریں۔ **خوراک**۔ پانچ۵ تولہ سے سات تولہ تک +

فوائد و خواص۔ معدہ جگر کو قوت دے۔ بھوک لگائے کھانا ہضم ہو +

نسخہ سکنجبین سفرجلی مرکب۔ بہی میوہ کا پانی ایک رطل یعنی ساڑھے چونتیس ۳۴ تولہ۔ مصطگی رومی

سنبل۔ لونگ ہر ایک درم یعنی ساڑھے تین ماشہ۔ کھانڈ یا مصری ایک رطل۔ اوّل ایک دیگچہ میں
بہی کا پانی ڈالکر لونگ کی پوٹلی بنا کر اور دیگر دوائیں ڈال کر پکا کر چھانکر قوام بنائیں ✣
فوائد و خواص۔ معدہ۔ جگر کی گرمی رفع کرے پیاس کو ہٹائے بخار کو رفع کرے ✣

نسخہ سکنجبین عنّابی۔ اکاس بیل اکیس ۲۱ ماشہ۔ عناب پچاس ۵۰ عدد ان کو نیم کوب کرکے ڈیڑھ سیر
پانی میں رات کو بھگو دیں۔ صبح جوشدیں کہ نصف پانی رہ جائے۔ مل چھان کر اس میں سرکہ انگوری
نو ۹ تولہ عرق گلاب چھتیس ۳۶ تولہ۔ کھانڈ یا مصری تین پاؤ ڈال کر قوام بنائیں خوراک ۲ دو تولہ سے ۴ چار تولہ ✣
فوائد و خواص۔ خونی ہر قسم کی بیماریوں کے لئے مفید ہے ✣

نسخہ سکنجبین فواکی۔ کوکنار یعنی پوست خشخاش جس کو ڈوڈا کہتے ہیں۔ پندرہ ۱۵ تولہ لیکر
چوبیس ۲۴ گھنٹے پانی آدھ سیر میں بھگو دیں اور مل کر چھان کر اس پانی میں زرشک تیس ۳۰ تولہ ڈال کر
بھگو دیں۔ پھر دوسرے روز اس کو ملکر چھانکر اس میں انار شیریں۔ انار ترش۔ انگور خام۔ بہی میوہ۔
برگ چوکر۔ ترنج۔ سنگترہ۔ شہتوت سب کا پانی تیس تیس ۳۰ تولہ۔ پوست سماق بھی تیس ۳۰ تولہ بھگو کر چھان لیں اور سب کو
ملا کر آگ پر رکھیں اور جھاگ اتارتے جائیں اور مصری چار سیر ڈالکر قوام بنائیں اور پھر قوام کیوقت ڈھائی تولہ
کافور دیسی باریک کرکے ملا دیں۔ اور بوتلوں میں رکھیں خوراک تین تولہ قدرے عرق گلاب ملا کر پلائیں ✣
فوائد و خواص۔ طاعون۔ خناق گرم اور صفرا اور خونی امراض کو رفع کرے ✣

نسخہ سکنجبین مسہل بلغم۔ سرکہ انگوری تیس ۳۰ تولہ۔ شہد اصلی تیس ۳۰ تولہ ان کو پکا کر قوام بنائیں
اور اس میں تخم کسم کا مغز تین تولہ باریک کرکے ملا کر رکھ لیں۔ پانچ روز کے بعد استعمال کریں ✣
نسخہ ۲ دوم۔ سرکہ جنگلی پیاز کا تین پاؤ۔ کھانڈ یا مصری ہر دو کو نرم آنچ پر رکھکر جوشدیں
پھر اس میں بائیس ۲۲ ماشہ مغز تخم کسم۔ نسوت سفید مقشر مدبر جو کوب کرکے پوٹلی میں باندھکر جوشدیں
تاکہ اسکا اثر نکل آئے پھر پوٹلی نچوڑ کر پھینکدیں اور قوام شربت کا بنائیں خوراک ۲ دو تولہ سے ۴ چار تولہ تک ✣
نسخہ سکنجبین مسہل سودا۔ شہد اصلی ڈھائی پاؤ۔ سرکہ انگوری اصلی ڈھائی پاؤ۔ دونوں کو جوشدیکر
اس میں سقمونیا ڈیڑھ تولہ باریک کرکے ملا دیں۔ خوراک کھانا کھانے سے پہلے ۲ دو تولہ چاٹ لیں ✣
نسخہ سکنجبین مسہل ہر سہ اخلاط۔ تخم شاہترہ۔ تخم امرلتہ۔ جڑ کاسنی۔ تخم کاسنی۔ گل سرخ اصلی۔

تخم شاہترہ ہر ایک ڈھائی ڈھائی تولہ سب کو جوکوب کرکے سرکہ اصلی دو سیر اور پانی سادہ ایک سیر میں بھگو دیں اور جوش دیں کہ چہارم حصہ پانی کا رہ جائے صاف کرکے ڈھائی سیر کھانڈ کا قوام تیار کرکے رکھیں۔ خوراک ڈھائی تولہ قدرے عرق گلاب ملا کر پلائیں +

نسخہ سکنجبین وردی۔ گل سرخ اصلی یعنی گلاب کے پھول بہاری۔ عرق گلاب۔ سرکہ انگوری ہر ایک سیر۔ انار کے پھول ڈیڑھ پاؤ سب کو تین روز بھگو کر جوش دیکر چھان کر پھر اسمیں کھانڈ یا مصری تین پاؤ کا قوام کرکے رکھیں۔ خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ صفراوی دستوں کو روکے اور خسرہ چیچک نکلنے کے بعد پلانا مفید ہے +

نسخہ سکنجبین ہندبائی۔ کاسنی سبز کا پانی بقدر سوا سیر کو چند جوش دیکر تہ نشین کرکے چھانکر سرکہ اصلی سوا پاؤ مصری یا کھانڈ تین پاؤ ڈال کر قوام بنا کر رکھیں +

فوائد و خواص۔ جگر کی گرمی اور تپ اور درد سر کو مفید خوراک چار تولہ سے چھ تولہ تک +

نسخہ سکنجبین صبری۔ تخم کاسنی۔ تخم کشوث۔ گل سرخ اصلی۔ تخم شاہترہ ہر ایک دس درم۔ سرکہ اصلی عمدہ پانچ رطل۔ پانی کنوئیں کا دو رطل سب کو بھگو کر اسقدر پکائیں۔ کہ پانی دو سیر رہجائے پھر کھانڈ دو سیر ڈال کر قوام کریں اور صبر اصلی تین اوقیہ پیسکر اس میں ملا کر رکھیں +

خوراک۔ دس درم عرق گلاب وسادہ پانی ملا کر پلائیں +

فوائد و خواص۔ معدہ کو صفرا سے پاک کرے۔ اور درد معدہ جو صفرا سے ہو اور درد معدہ گرم کو بھی رفع کرے +

فصل سوم - ہر قسم کے شربت بنانے میں

اگرچہ ہر پینے والی چیز کو شربت کہتے ہیں۔ جس میں پانی شامل ہو لیکن اصطلاح میں شربت ایک یونانی مرکب ہے۔ جو اطبائے یونانیوں کی ایجاد ہے۔ اور بعض محققین شربت کو حکیم فیثاغورث سے منسوب کرتے ہیں۔ اور بعض حکیم بطلیموس کے سر سہرہ باندھتے ہیں۔ بہرحال شربت ایک قدیم ایجاد ہے۔ زمانہ مابعد میں ویدک اور انگریزی طب نے بھی اس مرکب کو سرپ کے نام سے اور ویدک میں شرکراوت کے نام سے جاری کیا ہوا ہے +

چونکہ بعض مریضوں کو سفوف اور گولیوں کا کھانا مشکل ہونے کے باعث شربت ایجاد ہوا۔ تاکہ ہر طرح سے آسان فوراً پیا جاوے۔ اور بعض محض تفریح کی غرض سے خوش ذائقہ شربت بنا کر پیتے ہیں +

شربت بنانے کی بہت سی ترکیبیں ہیں بعض دواؤں کو جوکوب کیا جاتا ہے اور بعض کا جوشاندہ اور بعض کی پوٹلی اور بعض کے جوہر لئے جاتے ہیں اور بعض چولہے پر ہی دوائیں ڈالی جاتی ہیں۔ اور بعض کو چولہے سے اُتار کر ڈالا جاتا ہے +

علیٰ ہذا البعض شربتوں کی چاشنی نرم اور بعض کی سخت رکھی جاتی ہے مفصلہ ذیل طریقہ بنانے کا تحریر ہے:-

یہ بھی ضروری یاد رکھنا چاہیئے۔ کہ اگر شربت بطور ادویہ تیار کرنا ہے۔ تو اس کے وزن میں ذرا بھی کمی بیشی نہ ہونی چاہیئے۔ اگر شربت بطور تفریحاً استعمال کرنے کیلئے تیار کرنا ہے۔ تو اجزاء میں کمی بیشی کا کوئی نقصان نہیں ہے۔ مثلاً شربت کیوڑہ۔ شربت صندل۔ جو زیادتی حرارت کے رفع کرنے کے واسطے ایام گرما میں طیار ہوتا ہے۔ یا شربت بادام یا شربت سنگترہ وغیرہ +

عام طریق تیاری شربت ہر قسم

جن جن دواؤں کو ملا کر شربت بنانا منظور ہو۔ ان کو کم از کم ایک رات بھر ضرور پانی میں میں بھگو دینا چاہیئے۔ اگر دوائیں سخت ہیں۔ تو ان کو ذرا کوٹ کر پانی میں بھگوئیں پھر بارہ گھنٹے

نوٹ:- شربت کے قوام بنانے کیلئے اگر مصری صاف لیں تو بہتر ہے ورنہ کھانڈ لیکر صاف کریں +

بعد ان کو جوش دیکر مناسب مقدار قوام کے پانی جب رہ جائے تو ل چھان کر پھر اسمیں کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام شربت کا تیار کریں +

طیاری قوام کی ایک یہ بھی شناخت ہی کہ تھوڑا سا قوام لیکر انگوٹھا اور اس کے پاس والی انگلی کو ملکر دیکھیں کہ تار کھینچ جائے اور چپکے اور جلد انگلی سخت ہو تو درست جان لیں +

دوسری بات یہ بھی یاد رکھیں کہ ایک بوتل شربت کیلئے ایک پاؤ پانی اور تین پاؤ مصری چاہیے۔ اگر اس سے کم مصری ہوگی تو شربت کا قوام پتلا ہوگا۔ اور جلد سڑ کر خراب ہوگا +

بعض شربت پھلوں کے عرق سے تیار کئے جاتے ہیں مثلاً شربت سیب۔ بہی۔ انار۔ فالسہ وغیرہ اور جب قوام تیار ہو جاتا ہی تو اسکو چولہے سے اوتار کر خوشبو کیوڑہ وغیرہ دیدیتے ہیں +

شربت فواکہات ترش

انار ترش۔ انگور ترش۔ آلو بخارا۔ املی۔ زرشک۔ آملہ۔ لیموں یا کوئی اور ترش بوٹی سے حسب ضرورت کوئی ترش میوہ بھی نچوڑ کر کپڑے میں چھان کر یا اگر کوئی چیز پانی نہیں دیتی تو اسکو سادہ پانی میں بھگو کر یا گھوٹکر چھان کر پھر مصری میں ڈالکر قوام بنائیں یہ بھی شربت ہوگا +

شربت فواکہات شیریں

تمام شیریں میوہ جات کا عرق نکال کر یعنی جس کا شربت بنانا ہو۔ اس میں تین گنا کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں یعنی اگر پاؤ پانی ہی۔ تو تین پاؤ مصری یا کھانڈ ہونی چاہیے +
مثلاً سیب۔ بہی۔ امرود۔ انگور۔ انناس۔ سنگترہ وغیرہ +

یہ بھی یاد رکھیں کہ شربت کی طاقت ایک سال تک بہتر رہتی ہی بشرطیکہ عمدہ طرح سے بند ہو اور یہ بھی یاد رکھیں کہ جن شربتوں کے نسخوں میں موتی نقلی۔ زعفران کستوری۔ گل سرخ۔ زرشک۔ گوند کیکر۔ گوند کتیرا۔ برگ سناء مکی سقمونیا۔ انزروت۔ اگر۔ تگر۔ عود۔ عناب۔ تخم سرفس۔ اور جڑیں وغیرہ ہوں۔ تو ان سب کو عمدہ طرح سے دیکھ لینا چاہیے کہ سب چیزیں اصلی ہوں۔ کوئی نقلی نہ ہووے

اور پھول ہر ایک اصلی ہووے۔ اور ڈوڈی اور سبز حصّہ نہ ہو +
سقمونیا کو صاف کرکے کپڑے کی پوٹلی میں باندھکر پکائیں۔ آملہ ہلیلہ کی گٹھلیاں یعنی تخم نکال
دینے چاہئے۔ اور منقّیٰ کے تخم بھی نکال دینے چاہئے۔ گوندوں کو باریک پیسکر قوام کو اُوتار کر ملانا
چاہئے۔ زعفران اور کستوری کو عرق گلاب یا عرق کیوڑہ میں پیسکر ڈالنا چاہئے۔ صندل۔ اگر تگر وغیرہ
کو عمدہ پتھر پر گھسکر پھر شربت بنائیں یا برادہ کرکے بنائیں۔ جڑوں اور تخموں کو ذرا کوٹ کر بھگوئیں۔
برگ سناء مکّی کو ٹہنی سے صاف کرکے پیسکر جدا روغن بادام یا روغن گاؤ میں چرب کرکے ملانا ضروری
ہے۔ ملٹھی کو اُوپر سے چھیلکر جوکوب کرلیں۔ نسوت سفید ہو۔ توڑ کر دیکھ لیں۔ اور اس کو بھی اُوپر
سے چھیلکر روغن میں بریاں کریں اور پھر کام میں لائیں۔ ابریشم کو قینچی سے کتر کر اس
کے اندر سے کیڑے وغیرہ نکال کر صاف کرکے بھگوئیں۔ اور لہسوڑیاں یعنی سپستان
کو جوکوب کرکے بھگونا چاہئے +

شربتوں کے علیحدہ علیحدہ نسخے ردیف وار

نسخہ اوّل شربت ابریشم۔ ابریشم خام صاف قینچی سے کترا ہوا دس تولہ۔ بادرنجبویہ یعنی بالو ٹن
ایک تولہ ان کو پانی تین پاؤ میں بھگو کر پھر پکا کر چھان کر عرق گلاب ایک پاؤ مصری ڈھائی پاؤ
کا قوام کریں۔ اور پھر سنگ یشب چھ ماشہ۔ مروارید ناسفتہ دو ماشہ۔ عرق کیوڑہ میں خوب
کھرل کرکے ملائیں اور صندل سفید۔ عود خام۔ مصطگی رومی ہر ایک سات ماشہ کا سفوف بھی ملائیں +
خوراک۔ دو تولہ سے تین تولہ تک + فوائد و خواص مقوی دل دماغ درجہ اوّل شربت ہے +
نسخہ دوم شربت ابریشم۔ ابریشم خام صاف کترا ہوا۔ اٹھاراں تولہ۔ عرق گلاب تین پاؤ
میں دو دن رات بھگو کر جوش دیں کہ نصف پانی جلجائے۔ تو پھر چھان کر عرق بید مشک ڈیڑھ پاؤ
ابریشم مقرض یعنی کترا ہوا ساڑھے چار تولہ ڈال کر پکائیں جب نصف پانی جلجائے۔ تو مل چھانکر
مصری یا کھانڈ تین پاؤ ڈالکر قوام بنائیں اور عنبر۔ کستوری چار چار رتی عرق گلاب یا کیوڑہ میں
کھرل کرکے قوام میں ملائیں خوراک دو تولہ سے تین تولہ۔ فوائد و خواص درد سر اور سر چکرانا کو مفید +

نسخہ سوم ابریشم۔ ابریشم صاف مقرض اٹھائیس ۲۸ تولہ۔ عرق گلاب۔ عرق کیوڑہ۔ ہر ایک
تین تین پاؤ میں ایک رات دن بھگو دیں اور اُس میں دارچینی۔ نرکچور۔ لونگ ہر ایک تین
تین ماشہ۔ صندل سفید کا برادہ پونے چار تولہ بھی ڈال دیں۔ دوسرے روز خوب جوش دیں
جب آدھا پانی رہ جائے مل چھان کر صاف کریں۔ پھر اُس میں پانی سیب و امرود۔ انار شیریں
کا ہر ایک تین تین چھٹانک ملائیں۔ اور کپڑے کی پوٹلی میں زعفران تین ماشہ۔ کستوری
ڈیڑھ ماشہ۔ عنبر اشہب ڈیڑھ ماشہ۔ باندھ کر دیگچی میں ڈال دیں۔ اور آگ پر رکھیں۔ پوٹلی کو
دبا دبا کر نچوڑتے جائیں تاکہ سب عرق نکل آئے۔ پھر پوٹلی نکال کر اس میں مصری یا کھانڈ
ایک سیر ڈال کر قوام کریں اور سرد کر کے بوتلوں میں ڈال لیں خوراک ایک تولہ سے دو تولہ ÷

فوائد و خواص تقویت اعضائے رئیسہ دل و روح کے لئے درجہ اوّل ہے ÷

نسخہ چہارم ابریشم۔ سادہ ابریشم گیارہ ۱۱ تولہ۔ دو سیر دس چھٹانک عرق گلاب میں دو رات دو
دن بھگو کر جوش دیں کہ سوا سیر پانی رہ جائے اُسکو چھانکر اسمیں کھانڈ یا مصری ایک سیر سات چھٹانک
ڈالکر قوام بنائیں۔ آخر قوام میں عنبر چھ رتی اور مشک سوا دو ماشہ پیسکر ملا دیں۔ اور بوتلوں میں رکھیں

خوراک نو ماشہ سے دو تولہ تک ÷

فوائد و خواص۔ تمام علتوں سوداوی اور بلغمی دل کی بیماریوں کو مفید ہے +

نسخہ پنجم ابریشم رمانی۔ ابریشم خام پندرہ ۱۵ تولہ کو لیکر عرق گلاب میں بھگو دیں۔ اور برتن
کا منہ بند کر کے جوش دیں۔ اور پھر اس میں برگ گاؤزبان۔ فرنجمشک یعنی رام تلسی ڈال کر
جوش دیکر اس میں شربت سیب وغیرہ شامل کر کے کھانڈ یا مصری زیادہ کر کے شربت بنا کر
نیچے اوتاریں اور مروارید ناسفتہ دو ماشہ۔ مونگے کی جڑ دو ماشہ۔ گلاب اور بید مشک میں
کھرل کر کے ملا کر بوتل میں رکھ لیں۔ خوراک ایک تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ خون بواسیر کو فوراً بند کرے۔ نہایت مقوی دل و مفرح ہے +

شربت اسطوخودوس ملیٹھی مقشر یعنی چھلی ہوئی ستارہ ۱۷ ماشہ۔ گل بنفشہ۔ گلاب
کے پھول ہر ایک دو تولہ۔ اسطوخودوس۔ ہنسراج یعنی پرسیاؤشان۔ عود صلیب

برگ گاؤزبان۔ تخم سونف۔ تخم اجمود یعنی تخم کرفس۔ تخم خطمی ہر ایک تین تولہ۔ مویز منقیٰ چھ تولہ۔ سپستان یعنی لہسوڑیاں تیس ۳۰ عدد سب کو جوشدیں۔ پھر سوا سیر مصری یا کھانڈ میں شربت بنائیں۔ **خوراک** تین تولہ سے پانچ تولہ تک گرم پانی سے +

فوائد و خواص۔ دماغ کی سب سرد بیماریوں اور سانس کی تنگی اور بیہوشی کو رفع کرے +

نسخہ دوم اسطوخودوس۔ اسطوخودوس ۲ دو تولہ۔ ملٹھی مقشر۔ تخم خطمی ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ گل بنفشہ ایک تولہ۔ مویز منقیٰ یعنی منقیٰ کے تخم نکالے ہوئے ساٹھ ۶۰ دانے۔ عناب عمدہ تئیس ۲۳ دانہ۔ سپستان یعنی لہسوڑیاں چالیس ۴۰ دانہ سب کو جوکوب کر کے تین سیر پانی میں جوشدیں۔ جب چہارم حصہ پانی رہ جائے۔ تو مل چھان کر اس میں شہد اصلی ایک پاؤ۔ کھانڈ آدھ سیر یعنی چالیس ۴۰ تولہ ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔ **خوراک** ۲ دو تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص۔ کھانسی بلغمی و تپ۔ اور سانس کی تنگی اور سینے کو بلغم سے صاف کرے +

شربت اصل السوس یعنی ملٹھی۔ ایک رطل یعنی ساڑھے چونتیس ۳۴½ تولہ لیکر اسکو چھیلا کر جوکوب کر کے پانی میں بھگو دیں چوبیس ۲۴ گھنٹے بعد جوش دیکر چھان کر کھانڈ یا مصری ۲ دو رطل ڈال کر قوام کر کے رکھیں۔ **خوراک** ایک تولہ سے ۲ دو تولہ تک +

فوائد و خواص۔ کھانسی کو رفع کرے خشونت حلق و آواز کو صاف کرے +

شربت اصول۔ جڑ کبر کا چھلکا۔ جڑ اجمود۔ جڑ کاسنی۔ جڑ سونف ہر ایک نو تولہ۔ تخم اجمود۔ سونف دیسی۔ منقیٰ جس کے تخم نکالے ہوں چالیس ۴۰ دانہ۔ انجیر ولایتی بیس ۲۰ دانہ۔ عاقرقرحا سوا تولہ۔ تج۔ بالچھڑ۔ ملٹھی ہر ایک ڈھائی تولہ سب کو جوکوب کر کے تین سیر پانی میں جوش دیں جب نصف پانی رہ جائے۔ تو مل چھان کر سوا سیر کھانڈ یا مصری ڈال کر شربت تیار کریں +

خوراک۔ ۲ دو تولہ سے چار تولہ تک + **فوائد و خواص**۔ ریاح کو توڑتا ہے غلیظ مواد کو نکالے منفخ اور سدوں کو کھولے۔ معدے کے فضلوں کو نکالے پیشاب کی رکاوٹ رفع ہووے سوءالقنیہ اور استسقا کو نافع ہے +

نسخہ ۲ دوم اصول۔ سونف کی جڑ کا چھلکا۔ اجمود کی جڑ کا چھلکا۔ کاسنی کی جڑ کا چھلکا۔

ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ تخم اجمود، سونف، کاسنی ہر ایک تولہ۔ مویز منقی ۲ دو تولہ۔ انجیر زرد ۲ عدد۔ کبر کی جڑ کا چھلکا۔ بالچھڑ۔ اسارون۔ سلیخہ ہر ایک سات ماشہ۔ ان سب کو خوب پکا کر چھانکر شربت بنائیں۔ خوراک دو تولہ سے چار تولہ تک۔ فوائد و خواص۔ استسقا و مدر فضلات وغیرہ کو مفید

شربت اعجاز۔ عناب تیس ۳۰ دانہ۔ سپستان ساٹھ ۶۰ دانہ۔ اصل السوس مقشر۔ تخم خبازی۔ تخم خطمی۔ گل نیلوفر۔ گل بنفشہ ڈیڑھ ڈیڑھ تولہ۔ بہیدانہ چھ ۶ ماشہ۔ صمغ عربی یعنی گوند کیکر نو ماشہ ایک سیر پانی میں خیساندہ اور جوشاندہ بنا کے تین پاؤ کھانڈ یا مصری میں قوام بنائیں اور نو ۹ ماشہ کتیرا گوند باریک کر کے ملائیں۔ خوراک ۲ دو تولہ سے چار تولہ تک ÷

فوائد و خواص۔ تپ دق اور کھانسی کو رفع کرے معتدل ہے ÷

شربت افتیمون۔ افتیمون ۲ دو تولہ۔ کو کپڑے میں باندھکر ڈیڑھ پاؤ پانی میں جوش دیں اور ملیں کہ تمام اثر پانی میں آجاوے۔ پھر اس پانی کے برابر کھانڈ یا مصری ڈالکر قوام بنائیں۔ خوراک ۲ دو تولہ سے تین تولہ تک ÷

فوائد و خواص۔ دردسر سوداوی کیلئے نافع ہے صفرا اور سودا کو دست کے راہ نکالے ÷

شربت افسنتین۔ افسنتین سوا تولہ تخم کرفس یعنی اجمود تیراں ۱۲ ماشہ۔ تخم بیکوب سات ماشہ۔ ان کو دس ۱۰ چھٹانک پانی میں جوشدیں۔ جب نصف پانی باقی رہ جائے مل چھان کر کھانڈ۔ یا مصری ۲ دو پاؤ ڈالکر قوام بنائیں۔ خوراک ایک تولہ سے تین تولہ تک ÷

فوائد و خواص۔ گرم و خشک سدہ کھولے ریاح رفع کرے حیض جاری کرے۔ اور مقوی معدہ۔ تپ کو دور کرے مصفی خون بھی ہے ÷

شربت آلو بالو۔ یہ ایک پھل کا نام ہے۔ بوزن ایک رطل یعنی پینتیس ۳۵ تولہ لیکر اسکو چار گنا پانی میں جوشدیں۔ جب چوتھائی حصہ پانی جلجائے تو چھان کر اس میں ۲ دو چند کھانڈ۔ یا مصری ڈالکر قوام بنائیں۔ خوراک۔ ایک تولہ سے تین تولہ تک ÷

فوائد و خواص۔ ریگ مثانہ کو پیشاب کے ساتھ خارج کرے گرم تر ہے ÷

شربت آلو بخارا۔ آلو بخارا پچاس ۵۰۔ تمر ہندی یعنی املی چار تولہ۔ تخم خربوزہ۔ تخم خیارین۔ تخم کاہو۔

پوست یعنی چھلکا ترنج ہر ایک تولہ سب لیکر آدھ سیر پانی میں ایک شب بھگو دیں۔ صبح جوش دیکر اور
صاف کرکے اسمیں ڈھائی پاؤ کھانڈ یا مصری ڈالکر قوام بنائیں خوراک ۲ دو تولہ سے چار تولہ +
فوائد و خواص صفراوی اور سوداوی بخار کو دفع کرے۔ اور پیاس کو بجھائے +

شربت آملہ۔ آملہ خشک ڈھائی تولہ کو ایک رطل عرق گلاب میں بھگوئیں۔ اور پھر
صندل سفید ۲ دو ماشہ۔ عود غرقی ایک ماشہ ڈال کر جوش دیں پھر چھان کر صاف کرکے اس
پانی سے ڈیڑھ گنا کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں۔ خوراک ۲ دو تولہ سے تین تولہ +
فوائد و خواص بھوک لگائے اور معدہ کو قوت دیوے مقوی قلب مزاج سرد خشک ہی +

شربت انار شیریں۔ انار شیریں کا پانی ایک سیر سیب کا پانی جو کوٹکر نکالا ہو تین ۳ چھٹانک
مصری یا کھانڈ ایک پاؤ پکا کر قوام بنائیں۔ خوراک ۲ دو تولہ سے پانچ تولہ تک +
فوائد و خواص معدہ اور جگر کی گرمی کو رفع کرے۔ پیاس کو بجھائے ۲ گرم قیوں کو رفع کرے +

شربت انار ترش۔ انار ترش کے دانوں کا پانی ایک سیر آملہ۔ اگر ہر ایک چھ ۶ ماشہ۔
پہاڑی پودینہ ۲ دو تولہ۔ گل سرخ اصلی پندرہ ۱۵ ماشہ۔ پہلے خشک دواؤں کو باریک کپڑ چھان
کرکے آب انار میں ملائیں۔ پھر کھانڈ یا مصری آدھ سیر ڈالکر شربت کا قوام بنائیں +
خوراک۔ ۲ دو تولہ سے چار تولہ تک۔ فوائد و خواص۔ دل اور معدہ گرم کو قوت دے اور قے متلی کو روکے +

شربت انار میخوش یعنی انار کھٹا و میٹھا ملا ہوا۔ انار شیریں اور انار ترش کے دانوں کا پانی
نصف نصف سیر اور پودینہ سبز کا پانی تین چھٹانک سب کو ملا کر کھانڈ یا مصری ڈالکر قوام بنائیں +
خوراک۔ ایک تولہ سے چار تولہ تک۔ فوائد و خواص معدہ اور جگر اور دل کو تقویت دیوے۔
ہچکی اور کھٹے ڈکاروں کو بند کرے +

شربت انجبار۔ انجبار ایک مثقال یعنی ساڑھے چار ماشہ کو جو کوب کرکے ڈیڑھ پاؤ پانی میں
بھگو دیں اور پھر جوش دیں کہ نصف پانی رہ جائے چھان کر اس میں کھانڈ یا مصری سات تولہ
ڈال کر قوام بنائیں۔ خوراک ایک تولہ سے پانچ تولہ تک +
فوائد و خواص ہر قسم کے خون روکنے کے لئے عجیب شربت ہے +

نسخہ دوم انجبار۔ جڑ انجبار ۲ دو تولہ۔ پوست انار شیریں۔ چوب الاس ہر ایک ایک تولہ۔ برادہ صندل سفید نو ماشہ ان سب کو ایک سیر پانی میں بھگو کر پھر جوش دیکر کہ نصف پانی رہ جائے۔ چھانکر جدا رکھیں۔ اور برگ کیکر کو کوٹ کر ذرا پانی دیکر گرم کر کے اس کا پانی نکالکر۔ چار تولہ شامل کر کے برابر سب پانی کے کھانڈ یا مصری ملاکر ذرا پانی دیکر گرم کر کے اس کا پانی نکال کر چار تولہ شامل کر کے برابر سب پانی کے کھانڈ یا مصری ملاکر قوام بنائیں۔ **خوراک** ایک تولہ سے چار تولہ تک۔

فوائد و خواص۔ پیشاب یا پاخانہ یا قے کے ساتھ خون آتا ہو تو یہ پلانا مفید ہے۔ بواسیر اور زیادتی خون حیض کو بھی روکے مزاج سرد خشک ہے +

شربت انجیر۔ کابلی انجیر تین چھٹانک پانی پونے پانچ سیر میں ڈال کر جوش دیں۔ کہ سیر کے قریب پانی رہ جائے۔ پھر اس میں دال چینی۔ پان کی جڑ۔ بالچھڑ ہر ایک ساڑھے تین ماشہ زعفران چھ رتی ایک تھیلی میں ڈالکر جوش دیکر خوب ملیں۔ اور کھانڈ یا مصری آدھ سیر۔ اور شہد اصلی ڈیڑھ پاؤ شامل کر کے قوام بنائیں۔ **خوراک** تولہ سے تین تولہ تک۔

شربت انناس۔ انناس کو چھیلکر کوٹ کر اس کا پانی لیویں۔ اور اس پانی کے برابر کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام کریں۔ اور آخیر میں قدرے عرق بید مشک و عرق گلاب بھی ڈال دیں۔ **خوراک** تین تولہ۔ **فوائد و خواص**۔ خفقان۔ ہول دل۔ وحشت و جنون سب کیلئے مفید ہے۔

شربت انبلی یعنی املی۔ عمدہ انبلی یعنی املی بیج اور ریشہ سے صاف آدھ سیر۔ زرشک آٹھ تولہ۔ دونوں کو ایک سیر پانی میں تر کریں۔ مل چھانکر سوا سیر کھانڈ یا مصری کا قوام بنائیں +

خوراک۔ تین تولہ سے پانچ تولہ تک۔ صبح کے وقت۔

فوائد و خواص۔ ملین طبع و مسکن صفرا معدہ کو تقویت دے۔ قے اور غشیاں رفع کرے۔

شربت املتاس مرکب۔ گاؤزبان۔ پرسیاؤشاں ہر ایک پندرہ ۱۵ ماشہ۔ لسوڑیاں چالیس دانہ۔ انجیر زرد دس دانہ۔ عناب عمدہ تیس ۳۰ دانہ۔ ملٹھی مقشر یعنی اوپر سے چھیلی ہوئی ڈھائی تولہ ان سب کو جو کوب کر کے سوا سیر پانی میں جوش دیں۔ جب تین پاؤ پانی رہ جائے تو صاف کر کے اس پانی میں گودہ املتاس پانچ تولہ ڈال کر بھگو کر خوب ملیں اور پھر چھان کر اسمیں روغن بادام

ڈھائی تولہ۔ کھانڈ یا مصری نصف ملا کر شربت کا قوام کریں۔ خوراک چار تولہ سے چھ تولہ تک +

فوائد و خواص۔ سانس کی تنگی کو رفع کرے اور سینہ کو نرم اور کھانسی کو رفع کرے +

شربت اللناس مفرد۔ گاؤ زبان (؟) پندرہ تولہ تین پاؤ پانی میں بھگو کر مل چھان کر تین پاؤ کھانڈ ملا کر قوام بنائیں۔ خوراک تین تولہ سے پانچ تولہ تک +

فوائد و خواص۔ طبع نرم کرے اور سینہ کو صاف اور سانس کی تنگی کو درست کرے +

شربت اندرائن۔ جس کو حنظل اور پنجابی میں تمہ کہتے ہیں یہ چار تولہ۔ جڑ چار تولہ۔ ان کو آدھ سیر پانی میں جوش دیں جب نصف پانی رہ جائے۔ تو مل چھان کر اس میں آدھ سیر کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام بنائیں۔ خوراک ڈھائی تولہ سے پانچ تولہ تک +

فوائد و خواص۔ مواد سوداوی کو اسہال سے خارج کرے۔ آتشک والے کا خون درست ہو +

شربت بالچھڑ۔ بالچھڑ دس تولہ کو دو سیر پانی میں رات بھر بھگو کر صبح جوش دیں۔ جب نصف پانی جل جاوے۔ تو چھان کر ایک سیر کھانڈ یا مصری ڈال کر شربت کا قوام کر لیں +

خوراک۔ دو تولہ سے تین تولہ تک۔ **فوائد و خواص**۔ درد جگر۔ طحال معدہ۔ پرانے تپ کو مفید ہے +

شربت بادرنجبویہ۔ عرق بادرنجبویہ ایک رطل یعنی بیس تولہ لیکر اس میں دو رطل کھانڈ یا مصری ملا کر قوام کر کے رکھیں۔ ہاں یہ یاد رہے۔ کہ اگر تازہ بادرنجبویہ نہ ملے۔ تو پھر خشک پانچ تولہ لیکر دو سیر پانی میں بھگو کر اس کا عرق لیں۔ خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ گرم و خشک۔ مقوی قلب مفرح طبع دافع سودا و خفقان سرد ہے +

شربت بزوری سرد۔ خربوزہ۔ کھیرے۔ ککڑی کے بیج یعنی تخم ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ کاسنی کی جڑ ڈھائی تولہ سب کو جو کوب کر کے سوا سیر پانی میں جوش دیں۔ جب نصف رہ جائے مل چھان کر ڈھائی پاؤ کھانڈ یا مصری ڈال کر شربت بنائیں۔ خوراک تین تولہ سے چار تولہ +

فوائد و خواص۔ گرمیوں میں دینا اور جگر۔ گردہ مثانہ اور گرم مرضوں کیلئے مفید ہے +

شربت بزوری گرم۔ سونف۔ تخم اجمود۔ جڑ اجمود ہر ایک تولہ تولہ۔ سونف کی جڑ کا چھلکا تخم کاسنی ہر ایک دو تولہ۔ کاسنی کی جڑ کا چھلکا تین تولہ۔ امر لتہ کے تخم چھ ماشہ ایک پوٹلی میں اور

باقی دواؤں کو ذرا کوٹ کر ۲ دو سیر پانی میں آٹھ پہر بھگو رکھیں۔ پھر جوش دیں کہ نصف پانی رہ جائے مل چھانکر ایک سیر کھانڈ یا مصری ڈالکر قوام بنائیں **خوراک** ۲ دو تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص ۔ سرد امراض جگر گردہ کو مفید ہے +

شربت بزوری معتدل ۔ سونف۔ تخم خربوزہ۔ تخم کاسنی ہر ایک ۲ دو تولہ۔ جڑ سونف و کاسنی ہر ایک تین تولہ سب کو جوکوب کر کے ڈیڑھ سیر پانی میں بھگو کر پکائیں۔ جب تین پاؤ پانی رہ جائے تو مل چھان کر تین پاؤ کھانڈ ڈال کر قوام تیار کریں۔ **خوراک** تین تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص ۔ تپ امراض گردہ اور دل۔ جگر +

شربت بزوری مرکب ۔ تخم کدو۔ تخم خربوزہ۔ تخم کر۔ سونف ہر ایک ۲ دو تولہ۔ بابچھڑ بنفشہ۔ تخم خطمی۔ ملیٹھی مقشر۔ گاؤزبان ہر ایک ڈیڑھ تولہ سب کو جوکوب کر کے ڈیڑھ سیر پانی میں جوش دیں۔ جب نصف پانی جلجائے۔ تو مل چھان کر اس پانی کے ہموزن کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں۔ **خوراک** ۲ دو تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص ۔ پرانے تپ اور یرقان کو رفع کرے۔ بول اور حیض کو کھولے گردہ اور مثانہ کی ریگ کو نکالتا ہے۔ جگر اور طحال کے سدے نکالے +

نسخہ دوم شربت بزوری مرکب ۔ گل سرخ یعنی گلاب اصلی کے پھول ۴ چار تولہ برگ سنائکی۔ ڈھائی تولہ ہنسراج جس کو پرسیاؤشاں کہتے ہیں ۲ دو تولہ۔ سونف دیسی تخم کاسنی گاؤزبان۔ کشوث یعنی تخم امربیل ہر ایک ۲ دو تولہ۔ جڑ کاسنی کھیرے ککڑی کے بیج سوا تولہ۔ کشوث کو کپڑے میں باندھکر باقی دواؤں کو ذرا کوٹ کر دس گنا پانی میں بھگو دیں۔ پھر جوش دیں جب نصف پانی رہ جائے تو اس کے ہموزن کھانڈ ملا کر قوام کریں اور تیار ہونے پر ریوند چینی ۲ دو تولہ۔ باریک پیکر شربت میں ملاویں اور بوتلوں میں ڈالیں۔ **خوراک** ۔ ۲ دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص ۔ قبض کو رفع اور طبع کو نرم کرے +

شربت بنفشہ ۔ بنفشہ دس تولہ لیکر پانچ سیر پانی میں جوش دیں۔ جب ایک سیر پانی جلجائے تو مل چھان کر پھر اس پانی میں دس تولہ بنفشہ اور ڈال کر جوش دیں۔ جب پانی تین سیر رہجائے

پھر مل چھان کر اُس میں دس تولہ بنفشہ اَور ڈال کر پھر پکائیں۔ جب پانی ۲ دو سیر رہ جائے۔ تو اس میں چار سیر کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں۔ **خوراک** ۲ دو تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص۔ کھانسی اَور گرم تپوں کو نہایت مفید۔ طبع کو نرم کرے اَور خون کے جوش کو ہٹائے +

نسخہ ۲ دوم شربت بنفشہ۔ گل بنفشہ۔ برگ بنفشہ ہر ایک دس تولہ ان کو ڈھائی سیر پانی میں جوش دیں۔ جب پانی نصف رہ جائے تو مل چھان کر ہموزن مصری یا کھانڈ ڈالکر قوام کریں + **خوراک** ۲ دو تولہ سے چار تولہ تک **فوائد و خواص**۔ درد سینہ۔ درد پسلی۔ درد سر و بخار سب کو مفید ہے +

نسخہ ۳ سوم شربت بنفشہ مرکب۔ گل بنفشہ چھتیس ۳۶ تولہ ملیٹھی مقشر جو کوب۔ پوست خشخاش۔ تخم خطمی ہر ایک ڈیڑھ تولہ کتیرا۔ بہیدانہ ہر ایک نو ماشہ سب کو سوائے کتیرا کے جو کوب کر کے پانچ سیر پانی میں جوشدیں جب تین سیر پانی رہجائے۔ مل چھان کر ۲ دو سیر کھانڈ ڈالکر قوام کریں اَور کتیرا باریک کیا ہوا ملائیں۔ **خوراک** صبح پونے چار تولہ آش جو میں ملا کر پلائیں اَور رات کو ڈھائی تولہ لیکر لعاب اسبغول سے پینا چاہیے۔ **فوائد و خواص**۔ درد سینہ۔ درد پہلو۔ درد گردہ۔ درد پھیپھڑہ۔ درد سر۔ اَور سینہ کے درد کو رفع کرے۔ پیشاب کھلکر آوے +

شربت بسفائج ساذج۔ بسفائج نو تولہ لیکر جو کوب کر کے ۲ دو سیر پانی میں بھگو دیں۔ پھر جوش دیں کر جب آدھ سیر پانی رہجائے تو چھان کر اُس کے برابر کھانڈ یا مصری ملا کر قوام کریں پھر ۲ دو تولہ شہد بھی شامل کر دیں۔ **خوراک** ایک تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ گرم و خشک ہے شکم کو تر کرے اَور اخلاط سوختہ اَور سودا کو معدہ سے نکالے +

شربت بہی۔ ایک سیر بہی پھل کا پانی کوٹ کر نچوڑ لیں اَور ایک سیر زرشک کا پانی ان دونوں کو ملا کر دو سیر کھانڈ ڈالکر جوش دیں جب قوام شربت کا ہو جائے تو اُتار کر بوتلوں میں بھر لیں۔ **خوراک** ۲ دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ صفراوی سر درد کو جو حرارت سے ہو فائدہ بخشتا ہے +

نسخہ ۲ دوم شربت بہی۔ ایک پاؤ بہی پھل کا پانی۔ مائیں کلاں۔ پوست آملہ۔ ماجو۔ گل انار ہر ایک تولہ تولہ کو اوّل علیحدہ آدھ سیر پانی میں جو کوب کر کے جوشدیں جب پاؤ بھر پانی

رہجائے۔ تو صاف کرلیں۔ پھر آب ہی کو ملا دیں اور کھانڈ تین پاؤ ملا کر قوام کریں۔ خوراک
تین تولہ سے پانچ تولہ تک چاٹ لیں۔ فوائد وخواص ضعیف معدہ کو طاقت دے خونی دستوں کو بند کرے۔

شربت بیلگری۔ بیل گری بیل کا گودا ایک پاؤ لیکر آدھ سیر پانی میں جوش دیکر مل چھانکر
ایک پاؤ رکھیں۔ پھر اس میں ایک پاؤ کھانڈ ملا کر قوام کریں۔ خوراک ایک تولہ سے تین تولہ تک۔
فوائد وخواص معدہ کو طاقت دے اور دستوں کو بند کرے +

شربت تربد۔ پانچ تولہ تربد سفید مدبر کو نیم کوب کرکے اور پوٹلی میں باندھکر ایک پاؤ
عرق گلاب میں ذرا پکا کر ملیں۔ اور پھر ایک پاؤ کھانڈ ملا کر قوام بنا کر رکھ لیں +
خوراک۔ ڈیڑھ تولہ سے تین تولہ تک۔ **فوائد وخواص** طحال کھانسی کو رفع کرے
بلغمی اخلاط کو خارج کرے مزاج گرم خشک +

نسخہ دوم۔ شربت تربد۔ تربد یعنی نسوت مدبر ایک پاؤ کو دو سیر عرق گلاب میں
ڈال کر جوش دیں۔ جب پانی نصف رہجائے۔ تو اس کو چھان کر کھانڈ یا مصری ایک سیر ڈال کر
شربت کا قوام بنائیں۔ پھر اُتار کر سقمونیا تین ماشہ۔ زعفران ڈیڑھ ماشہ۔ زنجبیل چار رتی باریک
پیسکر ملا دیں۔ خوراک چار تولہ سے پانچ تولہ تک۔ **فوائد وخواص** صفرا اور بلغم کا مسہل کرے۔
ترکیب۔ مدبر کرنے تربد یعنی نسوت کی یہ ہے۔ کہ تربد کو لیکر پہلے چھیلیں پھر اسکو ذرا جوکوب
یعنی ٹکڑے کریں۔ پھر بادام روغن میں چرب کرکے ڈالنی چاہیے +

نسخہ سوم۔ تربد۔ تربد سفید مدبر پچیس ۲۵ تولہ سونٹھ پانچ تولہ ہر دو کو اسقدر پانی میں بھگو دیں
کہ پانی چار اونگل اونچا دوا کے ہو تین روز برابر تر کریں۔ چوتھے روز اس کا پانی لیکر علیحدہ رکھیں
پھر اور اتنا ہی پانی ڈالدیں اور تیسرے روز پھر اس پانی کو نتھار لیں۔ اسی طرح سے تین چار دفعہ
پانی لیلیں۔ تاکہ تربد میں ذرا بھی اثر نہ رہے پھر اس تمام پانی کو جوش دیں کہ اندازاً ایک سیر پانی
رہجائے تو اس میں ایک سیر کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں اور سقمونیا بھی تین ماشہ ڈالیں +
خوراک۔ چار تولہ سے پانچ تولہ تک۔ **فوائد وخواص** بلغم کا مسہل ہے +

شربت ترنجبین۔ ترنجبین کو قدرے پانی سے اول دھوکر پھر اور پانی ڈال کر آگ پر

جوش دیں جب قدر باقی ہو۔ اس میں کھانڈ ڈال کر شربت بنائیں خوراک ایکتولہ سے دوتولہ +
فوائد و خواص۔ گرم تر طبیعت کو نرم کرے۔ اور پیاس بجھائے نیز صفرا کو بذریعہ اسہال خارج کرے +
نسخہ ۲ دوم شربت ترنجبین۔ ترنجبین صاف بیس تولہ عناب عمدہ بیس دانہ لہسوڑیاں
پچاس دانہ خشخاش ملیٹھی مقشر ہر ایک چھ ماشہ۔ تخم مورد پندراں ماشہ۔ جو مقشر پوتے چار تولہ پرسیاؤشاں
نو ماشہ۔ تخم خطمی اکیس ماشہ۔ انجیر زرد تیس دانہ سب کو سوائے ترنجبین کے ایک سیر پانی میں جوش
دیں جب نصف پانی جل جاوے۔ تو مل چھان کر پھر ترنجبین ملا دیں۔ اور چھ ماشہ۔ بادام روغن اور
اور سوا تولہ کتیرا گوند باریک پیس کر ملا دیں اور شربت کا قوام کریں خوراک ایک ایکتولہ صبح و شام آش جو کیساتھ +
فوائد و خواص۔ موسم گرما میں بہت مفید دل جگر کی حرارت بجھائے سل۔ کھانسی۔ بخار۔
امراض سینہ سے خون آنے کو روکے عجیب شربت ہے +
شربت ترنج۔ پوست ترنج یعنی چھلکا تازہ لیکر اسمیں سے حسب ضرورت پانی نچوڑ کر اسکے ہموزن
کھانڈ ملا کر شربت کا قوام بنائیں خوراک تین تولہ۔ فوائد و خواص مقوی معدہ دلکو فرحت دیوے +
نسخہ ۲ دوم شربت ترنج برگ یعنی ترنج کے پتے ایک سو پچیس لیکر آدھ سیر پانی میں کچل کر
ڈال کر جوش دیں۔ تاکہ آدھ پاؤ پانی رہجائے چھان کر اس میں ڈیڑھ پاؤ کھانڈ ملا کر قوام کریں۔
خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک۔ فوائد و خواص۔ مقوی دل اور معدہ ضعف و خفقان کو رفع کرے +
شربت تربوز عمدہ بڑے سرخ تربوز کا پانی ایک سیر لیکر اس میں ایک سیر کھانڈ ڈالکر
شربت بنائیں خوراک تین تولہ سے چھ تولہ تک۔ فوائد و خواص صفراوی بخار کیلئے اکسیر ہے +
شربت تمر ہندی۔ دیکھو ردیف الف املی میں درج ہو چکا ہے +
شربت تنبول۔ پان بنگلہ۔ یا اور کوئی عمدہ پان لیکر ان کو کوٹ کر ایک سیر پانی نکالیں
اور آدھ سیر کھانڈ ملا کر شربت کا قوام بنائیں اور آخیر میں زعفران۔ لونگ۔ جوتری۔ الائچی خورد
ہر ایک تین ماشہ باریک کر کے ملائیں خوراک ڈو تولہ سے تین تولہ تک +
فوائد و خواص۔ مقوی اعضائے رئیسہ اور مفرح ہے +
شربت جامن۔ عمدہ موٹی جامن کو لیکر اس کا پانی ایک سیر نچوڑ کر اس میں آدھ سیر

عرق گلاب ملا کر جوش دیں۔ اور جو اوپر جھاگ آ جائیگی اُوتار کر صاف کریں۔ پھر کھانڈ آدھ سیر ڈالکر شربت
کا قوام کر کے رکھیں۔ خوراک۔ ۲ دو تولہ سے تین تولہ تک ÷

فوائد و خواص۔ اسہال خونی اور معدے اور پیچش بواسیر طحال کو مفید ہے ÷

شربت جھاؤ۔ نرم نرم جھاؤ کے پتّے ایک سیر لیکر ۲ دو سیر پانی ڈال کر نرم آگ پر جوش دیں
تاکہ اچھی طرح سے عرق نکل آئے جب پانی آدھ سیر رہ جائے چھان کر اس میں آدھ سیر کھانڈ
ڈال کر شربت بنائیں۔ خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ تلی کے رفع کرنے کیلئے یہ درجہ اوّل شربت ہے ÷

شربت حب الآس۔ تخم حب الآس یعنی مورد پانچ تولہ کو جوکوب کر کے صندل سفید
گلاب میں پسا ہوا ڈھائی تولہ خشخاش سفید پونے ۲ دو تولہ سب کو رات بھر ایک سیر پانی میں تر رکھکر
صبح جوش دیں جب تہائی پانی رہجائے صاف کر کے ڈیڑھ پاؤ کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں ÷
خوراک ۲ دو تولہ سے تین تولہ تک فوائد و خواص۔ دست بند کرنے کیلئے یہ شربت اکسیر ہے ÷

شربت خشخاش۔ سالم پوست خشخاش بمعہ خشخاش کے جس میں افیون نہ نکالی ہو
پانچ تولہ لیکر ۲ دو سیر پانی میں توڑ کر بھگو دیں۔ پھر صبح جوش دیں۔ جب آدھ سیر پانی رہجائے۔
تو چھان کر اس میں کھانڈ آدھ سیر ڈال کر شربت بنائیں خوراک ڈیڑھ تولہ سے ۲ دو تولہ تک
فوائد و خواص۔ نزلیکو جو حلق سینے اور پھیپھڑے پر گرے اسکو روکتا ہے خواہ پانی ڈالکر پئیں یا چاٹ لیا کریں ÷

نسخہ ۲ دوم۔ شربت خشخاش۔ پوست خشخاش پندراں ۱۵ عدد۔ گل بنفشہ۔ گل گاؤزبان۔ گل نیلوفر
گاؤزبان ہر ایک تولہ تولہ۔ ملٹھی مقشر ایک تولہ۔ عناب لہسوڑیاں دس دس دانہ سب کو ایک سیر پانی
میں بھگو کر پھر جوش دیں جب نصف پانی رہجائے۔ تول چھانکر ہموزن کھانڈ ملا کر شربت کا قوام بنائیں ÷
خوراک۔ ڈیڑھ تولہ سے ۲ دو تولہ تک۔ فوائد و خواص۔ ہر قسم کی کھانسی نزلہ وغیرہ کو مفید

نسخہ ۳ سوم۔ شربت خشخاش۔ پوست خشخاش سالم پانچ تولہ۔ برگ بھنگ تخم کاہو ہر ایک
تین تولہ کو ایک سیر پانی میں خوب جوش دیں جب پانی آدھ سیر رہجاوے۔ تول چھانکر لعاب اسبغول چھ تولہ
شامل کر کے اور کھانڈ آدھ سیر ڈالکر قوام بنائیں اور آخیر میں پیسکر زعفران تین ماشہ شامل کریں ÷

عرق گلاب ملا کر جوش دیں۔ اور جو اوپر جھاگ آئیگی اوتار کر صاف کریں۔ پھر کھانڈ آدھ سیر ڈالکر شربت کا قوام کر کے رکھیں۔ **خوراک**۔ دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ اسہال خونی اور معدے او پیچش بواسیر طحال کو مفید ہے +

شربت جھاؤ۔ نرم نرم جھاؤ کے پتے ایک سیر لیکر دو سیر پانی ڈال کر نرم آگ پر جوش دیں تاکہ اچھی طرح سے عرق نکل آئے جب پانی آدھ سیر رہ جائے چھان کر اس میں آدھ سیر کھانڈ ڈال کر شربت بنائیں۔ **خوراک** دو تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ تلی کے رفع کرنے کیلئے یہ درجہ اوّل شربت ہے +

شربت حب الآس۔ تخم حب الآس یعنی مورد پانچ تولہ کو جو کوب کر کے صندل سفید گلاب میں پسا ہوا ڈھائی تولہ۔ خشخاش سفید پونے دو تولہ سب کو رات بھر ایک سیر پانی میں تر رکھکر صبح جوش دیں جب تہائی پانی رہجائے صاف کر کے ڈیڑھ پاؤ کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں + خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک **فوائد و خواص**۔ دست بند کرنے کیلئے یہ شربت اکسیر ہے +

شربت خشخاش۔ سالم پوست خشخاش بمعہ خشخاش کے جس میں افیون نہ نکالی ہو۔ پانچ تولہ لیکر دو سیر پانی میں توڑ کر بھگو دیں۔ پھر صبح جوش دیں۔ جب آدھ سیر پانی رہجائے۔ تو چھان کر اس میں کھانڈ آدھ سیر ڈال کر شربت بنائیں **خوراک** ڈیڑھ تولہ سے دو تولہ تک + **فوائد و خواص**۔ نزلیکو جو حلق سینے اور پھیپھڑے پر گرے اسکو روکتا ہے۔ خواہ پانی ڈالکر پئیں یا چاٹ لیا کریں +

نسخہ دوم۔ شربت خشخاش۔ پوست خشخاش پندرہ ۱۵ عدد۔ گل بنفشہ۔ گل گاؤزبان۔ گل نیلوفر گاؤزبان ہر ایک تولہ تولہ۔ ملٹھی مقشر ایک تولہ۔ عناب۔ لہسوڑیاں دس دس دانہ سب کو ایک سیر پانی میں بھگو کر پھر جوش دیں جب نصف پانی رہجائے۔ تو مل چھانکر ہموزن کھانڈ ملا کر شربت کا قوام بنائیں + **خوراک**۔ ڈیڑھ تولہ سے دو تولہ تک۔ **فوائد و خواص**۔ ہر قسم کی کھانسی نزلہ وغیرہ کو مفید ہے +

نسخہ سوم۔ شربت خشخاش۔ پوست خشخاش سالم پانچ تولہ۔ برگ بھنگ۔ تخم کاہو ہر ایک تین تولہ کو ایک سیر پانی میں خوب جوش دیں جب پانی آدھ سیر رہجاوے۔ تو مل چھانکر لعاب اسبغول چھ تولہ شامل کر کے اور کھانڈ آدھ سیر ڈالکر قوام بنائیں اور آخیر میں پیسکر زعفران تین ماشہ شامل کریں +

خوراک۔ تین ماشہ سے نو ماشہ تک ذرا ذرا چٹائیں یا فدرے پانی ڈالکر پلائیں +

فوائد و خواص۔ کھانسی جو بہت ہی زیادہ آتی ہو اس کیلئے مفید ہے +

شربت خسک یعنی گوکھرو جس کو پنجاب میں بھکڑہ کانٹے والا کہتے ہیں سبز گوکھرو کا پانی آدھ سیر خواہ خرد ہو خواہ کلاں ہو اگر سبز کی موسم نہ ہو تو پھر خشک گوکھرو جو کوب کرکے اس سے دو گنا پانی ڈال کر جوش دیں جب آدھ سیر پانی رہجائے۔ تو برابر کی کھانڈ ملاکر قوام شربت کا کرکے رکھیں +

خوراک تین تولہ سے چار تولہ تک۔ **فوائد و خواص** مقوی اعضائے رئیسہ ہے۔ درد کمر و استسقا اور قولنج کو مفید پیشاب کا ادرار کرے +

شربت خبث الحدید۔ لوہے کی میل کا برادہ پانچ تولہ۔ جڑ سونف۔ زنجبیل یعنی سونٹھ تخم کرفس انیسوں۔ زیرہ سیاہ۔ پودینہ خشک۔ دارچینی۔ دھنیا خشک۔ بالچھڑ۔ ناگرموتھا ہر ایک ایک تولہ لیکر دو سیر پانی میں جوش دیں اور جب ڈھائی پاؤ پانی رہ جائے تو برابر کی کھانڈ ڈال کر شربت کا قوام بنائیں۔ **خوراک**۔ دو تولہ سے تین تولہ تک بوقت صبح پلائیں +

فوائد و خواص۔ ہاضمہ کو درست کرے معدہ کو طاقت دیوے۔ ریاح بواسیر کو دور کرے +

شربت دینار۔ گل سرخ اصلی۔ تخم کاسنی ہر ایک دو تولہ۔ پوست جڑ کاسنی چار تولہ۔ گل نیلوفر برگ گاؤزبان ہر ایک ایکتولہ تخم کشوث ڈیڑھ تولہ۔ قند سیاہ یعنی گڑ تین پاؤ۔ تخم کشوث کے علاوہ باقی سب دواؤں کو دو سیر پانی میں ڈالدیں اور تخم کشوث کی پوٹلی بناکر ڈالیں اور جوشدیں کر نصف پانی رہجائے۔ پھر اسکے برابر کی کھانڈ ڈالکر شربت کا قوام بنائیں۔ **خوراک** دو تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص۔ اخلاط فاسدہ کو خارج کرے۔ اور تپ کو دفع کرے۔ امراض جگر و درد شکم درد مثانہ کو دفع کرے۔ جلودھر کو مفید +

نسخہ دوم شربت دینار۔ امربیل کا پانی ایک سیر۔ زرشک کا پانی لیموں کا پانی۔ سیب کا پانی ہر ایک پاؤ سب کو آگ پر جوش دیں۔ جب جھاگ آئے تو اسکو اتار ڈالیں۔ پھر اس میں کھانڈ ڈیڑھ سیر ڈالکر قوام بنائیں۔ **خوراک** تین تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص۔ بدنی عفونتوں اور تپوں سُددوں اور جگر و رحم و شکم و مثانہ کی کل بیماریوں کو

رفع کرے۔ اور پیاس کو بجھائے +

نسخہ سوم۔ شربت دینار۔ تخم و جڑھ کاسنی۔ گل سرخ اصلی۔ زرشک ہر ایک سوا تولہ۔ ریوندچینی نو ماشہ سب کو ایک سیر پانی میں جوش دیں۔ جب نصف رہجائے مل چھان کر ہموزن کھانڈ ملا کر شربت کا قوام بنائیں **خوراک** ۲ دو تولہ سے چار تولہ تک۔ **فوائد و خواص** ۔ مذکورہ بالا +

نسخہ چہارم۔ شربت دینار۔ تخم کشوث ڈیڑھ تولہ کو پوٹلی میں ڈالیں مغز تخم کھیرا۔ ککڑی۔ خربوزہ۔ گلاب کے پھول۔ گاؤزبان۔ سونف دیسی۔ انیسوں۔ پوست بیخ اجمود۔ جڑ گندیل ہر ایک ڈھائی تولہ۔ لہسوڑیاں۔ عناب ہر ایک سو سو عدد۔ منقی دانے نکالے ہوئے تخم کاسنی۔ اجوائن دیسی۔ جڑ سونف۔ بالچھڑ۔ ناگرموتھا۔ کوٹھ تلخ و شیریں ۲ دو دو تولہ۔ گلقند آفتابی چھیالیس ۴۶ تولہ۔ سرکہ انگوری پچاس ۵۰ تولہ سب کو سات سیر پانی میں جوش دیں جب چوتھا حصہ پانی رہجائے مل چھانکر کھانڈ دس چھٹانک اور سرکہ وغیرہ ڈالکر قوام بنائیں **خوراک** ۲ دو تولہ سے چار تولہ۔ **فوائد و خواص** ۔ وہی جو اوپر تحریر ہیں +

شربت ریوند۔ ریوندچینی تین تولہ۔ تربد سفید۔ بسفائج یعنی کھنکالی۔ غاریقون ہر ایک تولہ۔ تخم کاسنی چار تولہ۔ سونٹھ چھ ماشہ سب کو بدستور سوا سیر پانی میں جوش دیں۔ جب تین پاؤ پانی رہجائے۔ تو برابر کی کھانڈ ملا کر قوام بنائیں **خوراک** ۲ دو تولہ سے چار تولہ۔ **فوائد و خواص** ۔ تلی اور جگر کے سدوں کو کھولتا ہے +

شربت زرشک ۔ زرشک چالیس ۴۰ تولہ۔ گل سرخ اصلی ڈھائی تولہ۔ عناب ساٹھ دانہ سب کو ایک سیر پانی میں جوش دیں۔ پھر مل چھان کر کھانڈ آدھ سیر ڈال کر قوام بنائیں +

خوراک ۔ ۲ دو تولہ سے تین تولہ تک۔ **فوائد و خواص** جملہ گرم اور خونی بیماریوں کو مفید +

نسخہ دوم۔ شربت زرشک ۔ ایک پاؤ زرشک لیکر ۲ دو سیر پانی میں بھگو دیں پھر جوش دیں کر نصف پانی رہجائے تو مل چھانکر اسمیں آدھ سیر کھانڈ ڈالکر قوام شربت بنائیں **خوراک** تین تولہ سے چار تولہ +

فوائد و خواص ۔ معدہ اور جگر کو طاقت دے صفرا اور پیاس کو بجھائے +

شربت زوفا۔ زوفا خشک۔ ملٹھی مقشر ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ پرسیاؤشاں۔ کرفس ہر ایک چھ ماشہ انجیر زرد دس ۱۰ عدد۔ منقی چالیس ۴۰ دانہ۔ میتھی نو ماشہ۔ گلقند چھ تولہ ان کو پانی ۲ دو سیر میں جوش دیں جب آدھ سیر پانی رہجائے تو مل چھانکر کھانڈ آدھ سیر ڈالکر قوام شربت بنا رکھیں **خوراک** دو تولہ سے تین تولہ +

فوائد و خواص ۔ گرم خشک ۔ تپ بلغمی کھانسی کو دفع کرے +

نسخہ دوم ۲ ۔ شربت زوفا ۔ زوفا ملٹھی مقشر خشخاش ہر ایک ڈیڑھ تولہ عناب بیس ۲۰ دانہ ۔ انجیر زرد بارہ دانہ لہسوڑیاں خشک ساٹھ دانہ ۔ گل بنفشہ نو ماشہ ۔ تخم خطمی خبازی ہر ایک تولہ پرسیاؤشاں بیس ۲۰ ماشہ ان کو جو کوب کر کے ڈو ۲ سیر پانی میں جوشدیں جب آدھ سیر پانی رہجائے تو مل چھانکر آدھ سیر کھانڈ ڈالکر شربت بنائیں ۔ خوراک ڈو ۲ تولہ سے تین تولہ تک چٹائیں یا پانی ڈالکر پلائیں +

فوائد و خواص ۔ نزلہ کھانسی شدید و ضیق النفس ۔ زکام وغیرہ سب کو مفید +

نسخہ سوم ۳ ۔ شربت زوفا ۔ زوفا ۔ پرسیاؤشاں ۔ گل بنفشہ ۔ اجمود ۔ ملٹھی ۔ سونف دیسی ہر ایک پندرہ ۱۵ ماشہ ۔ انجیر خشک پندرہ ۱۵ دانہ منقی بیس ۲۰ دانہ تخم نکالے ہوئے ۔ ان سب کو جو کوب کر کے سوا دو سیر پانی میں جوشدیں ۔ جب ایک سیر پانی رہجائے تو کھانڈ ایک سیر ملا کر شربت کا قوام بنائیں + خوراک ۔ ڈو ۲ تولہ سے تین تولہ تک ۔ فوائد و خواص ۔ مذکورہ بالا +

نسخہ چہارم ۴ شربت زوفا ۔ زوفا عمدہ ۔ ملٹھی مقشر ہر ایک ڈیڑھ تولہ ۔ پرسیاؤشاں ۔ کرفس ۔ سونف ہر ایک چھ ۶ ماشہ ۔ انجیر زرد دس ۱۰ دانہ ۔ مویز منقی تخم نکالے ہوئے چالیس ۴۰ دانہ ملٹھی نو ماشہ ۔ گلقند ڈیڑھ تولہ ۔ سب کو جو کوب کر کے ڈو ۲ سیر پانی میں جوش دیں جب تہائی حصہ پانی کا رہجائے مل چھان کر تین پاؤ کھانڈ ملا کر شربت کا قوام کریں ۔ خوراک ڈو ۲ تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص ۔ تپ ۔ کھانسی ۔ دمہ کو مفید +

شربت زیرہ سفید ۔ زیرہ سفید چودہ ۱۴ ماشہ ۔ مصطگی رومی دس ۱۰ دانہ ۔ انار دانہ ترش پانچ تولہ ۔ ان سب کو ڈو ۲ سیر پانی میں جوش دیں ۔ جب آدھ سیر پانی رہ جائے ۔ تو مل چھانکر کھانڈ آدھ سیر ڈال کر شربت بنائیں ۔ خوراک ایک تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص ۔ گرم و خشک ہے ۔ قے اور جی متلانا اور بلغم کو خارج کرے +

شربت عسکر ۔ دارچینی ۔ سونٹھ ہر ایک اٹھارہ ۱۸ ماشہ ۔ الائچی خرد و کلاں ہر ایک سات ماشہ لونگ ساڑھے تین ماشہ ان کو کوٹ کر اس کو ساڑھے تین سیر پانی میں پکائیں ۔ جب پانی پاؤ رہجائے تو اس میں آدھ سیر کھانڈ یا مصری ڈال کر قوام کریں ۔ اس وقت ڈو ۲ ماشہ زعفران

خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک +

بھی باریک کر کے ڈالیں۔ خوراک دو تولہ سے تین تولہ تک +
فوائد و خواص۔ گرم و خشک سرور لائے۔ رطوبت معدہ اور بلغم کو رفع کرے۔ سرد مزاج کو بہت مفید ہے +

شربت سماق۔ سماق ایک پاؤ کو دو سیر پانی میں بھگو کر پھر چھ گھنٹے کے بعد مل چھانکر اسمیں ایک پاؤ کھانڈ ڈال کر قوام بنائیں۔ خوراک ایک تولہ سے دو تولہ تک +

فوائد و خواص۔ سرد و خشک ہے۔ قے و متلی کو روکے معدہ کو طاقت دے +

شربت سنا۔ برگ سنا جو ڈنڈیوں سے صاف ہو ساڑھے چار تولہ۔ گل بنفشہ۔ گل سرخ۔ گل گاؤزبان۔ برگ گاؤزبان۔ گل نیلوفر ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ عناب ولایتی بیس ۲۰ دانہ۔ آلو بخارا ایک سو عدد۔ لہسوڑیاں چھ ۶ دانہ۔ تخم خیارین نیمکوفتہ اکیس ۲۱ دانہ تخم کاسنی نیمکوب چودہ ۱۴ ماشہ۔ ترنجبین صاف ستارہ ۱۷ تولہ۔ اس میں دو ۲ سیر پانی یا عرق گلاب۔ بید مشک عرق نیلوفر ملائیں اور پھر آدھ سیر کھانڈ یا مصری ڈال کر شربت تیار کریں۔ خوراک دو ۲ تولہ سے تین تولہ تک +

فوائد و خواص۔ گرم و خشک عمدہ یہ جلاب ہے +

شربت سیب۔ پانی سیب کا تیراں ۱۳ تولہ لیکر کھانڈ یا مصری سات تولہ میں قوام کریں + خوراک۔ ایک تولہ سے تین تولہ۔ فوائد و خواص۔ گرم و خشک طبیعت کو فرحت دیتا ہے۔ دل و جگر معدہ اور روح کو طاقت دیتا ہے خفقان کو رفع کرے +

شربت سیلخہ یعنی تج سیلخہ یعنی تج نو ۹ تولہ۔ افسنتین ستاراں ۱۷ تولہ۔ تخم اجمود نو ۹ تولہ ان کو جوکوب کر کے دو ۲ سیر پانی میں جوش دیں۔ جب ایک سیر پانی رہجائے تو چھانکر ایک سیر ہی کھانڈ ملا کر قوام بنائیں اور خوراک دو تولہ سے چار تولہ تک +

فوائد و خواص۔ معدہ کی سردی و تری کو نافع ریحوں اور قولنج کو رفع کرے +

شربت شاہترہ۔ پانی شاہترہ پندراں ۱۵ تولہ میں۔ پوست ہلیلہ زرد۔ انبلی ہر ایک اکیس ۲۱ تولہ آلو بخارا تینتیس ۳۳ دانہ عناب لہسوڑیاں ہر ایک پچاس پچاس ۵۰ دانہ تخم کشوث گیاراں ۱۱ تولہ۔ زیرہ گلاب پندراں ۱۵ تولہ۔ گل بنفشہ دو تولہ۔ گل نیلوفر تیس ۳۰ عدد ان سب کو جوکوب کر کے شاہترہ کے پانی میں کچھ اور پانی ڈال کر جوش دیں جب پاؤ پانی رہجائے تو آدھ سیر کھانڈ ڈال کر قوام شربت کا بنائیں +